

Zadanie 1

ARTYKUŁY SPOŻYWCZE RÓŻNE

(szczegółowy opis zamówienia)

Poz. 1 Ananasy w puszcze

Wymagania klasyfikacyjne: produkt – ananas plastry w lekkim syropie.

Skład: Plastry ananasa min 60%, syrop, woda, cukier.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne, brak oznakowania, nieuszczelnienie, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych (bombaże).

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – puszka o pojemności 340 masy netto (po odsączeniu)

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej lub karton.

Poz. 2 Barszcz biały zupa w proszku

Składniki: mąka pszenna 40-45%, sól, skrobia ziemniaczana, wędzony tłuszcz wieprzowy, cukier, kwas (kwas cytrynowy), ekstrakt drożdży, suszone warzywa (cebula, czosnek), skrobia kukurydziana, aromat dymu wędzarniczego, przyprawy.

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe od 50 do 80 g torebka.

Poz. 3 Barszcz czerwony karton

Składniki: sok z buraków ćwikłowych z zagęszczonego soku (55-60%), woda, sok jabłkowy z zagęszczonego soku, cukier, sól, kwas cytrynowy, warzywa i ekstrakty warzywne, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe pojemnik kartonowy 1L.

Poz. 4 Barwniki spożywcze

Barwnik spożywczy o żelowej konsystencji do barwienia ciasteczek, ciast, mas cukrowych, marcepanu, kremów, śmietan, karmelków, lukrów, galaretek, lodów, polew, napojów, alkoholi oraz wszystkich produktów zawierających wodę. Barwnik wykonany z syropu glukozowo cukrowego, mogą zawierać minimalną ilość wody (od 5% do 10% zależnie od koloru). Kolory: czerwony, czarny, zielony.

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe tubka min. 20 g.

Poz. 5 Baton białkowy różne smaki

Baton proteinowy, wysokobiałkowy, przekąska

Składniki: zamiennie i w różnych proporcjach: czekolada, substancje słodzące, kakao (karob), miazga kakaowa, orzechy, daktyle, rodzynki, ziarna, owoce, białko ryżowe, koncentrat białek serwatkowych, hydrolizat kolagenu, tłuszcz (kokosowy, słonecznikowy, rzepakowy, shea) chlorella, witaminy

Wymagania kwalifikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, bez zsiwień, pęknięć, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, i użytego nadzienia, kształt – regularny, zbliżony do prostopadłościanów, bez nadłamań, partia towaru w jednej dostawie - wszystkie batony w jednej masie

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość kuwertyury, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, uszkodzone opakowania

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 40 – 80 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 6 Baton typu Bounty

Wymagania klasyfikacyjne: wyrób cukierniczy, którego rdzeń – kokosowy jest obłany mleczną czekoladą, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, bez plam,

zasiwień, zadrapań, pęknięć, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy cukierniczej, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, i użytego nadzienia, kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań,

Partia towaru w jednej dostawie – wszystkie batony w jednej masie

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość kuwertury, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 50 do 60g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 7 Baton (wafelek) typu Grześki

Wafelek obłany w całości czekoladą

czekolada 30-35% cukier, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, tłuszcz roślinny), tłuszcz mleczny, mąka pszenna, tłuszcz roślinny, mleko w proszku odtłuszczone, skrobia ziemniaczana,

Wymagania klasyfikacyjne:

Wafelek przekładany kremem: kakaowym, waniliowym, toffi lub innym obłany czekoladą gorzką lub mleczną.

Skład: Czekolada (mleczna, gorzka, biała) ok 28% - 31%, wafel.

partia towaru w jednej dostawie – wszystkie wafelki w jednej masie

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 30 do 50 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 8 Baton typu Kider Bueno

batonik z lekkim orzechowym nadzieniem w kruchym wafelku obłanym mleczną czekoladą.

Składniki: czekolada mleczna: 28% - 32% (cukier, tłuszcz kakaowy, miazga kakaowa, mleko odtłuszczone w proszku), cukier, olej, mąka pszenna, orzechy laskowe, mleko w proszku, czekolada (cukier, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy), kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, sól, wanilina.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 40 do 50 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

partia towaru w jednej dostawie - wszystkie batony w jednej masie

Poz. 9 Baton typu Kit-Kat

Paluszek wafelowy w mlecznej czekoladzie 40 – 45 g

Cukier, mleko w proszku, tłuszcz kakaowy, miazga kakaowa, mąka pszenna, tłuszcz, preparat serwatkowy w proszku (z mleka), aromaty, sól

partia towaru w jednej dostawie - wszystkie batony w jednej masie

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 40 do 45 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 10 Baton typu Lion

Wymagania klasyfikacyjne: kruchy wafelek przekładany kremem, obłany ciągnącym się karmelem i obsypany płatkami w polewie kakaowej. Wyrób cukierniczy, którego rdzeń – nadzienie z wafla z karmelem i płatkami ryżowymi w polewie kakaowej, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, ciemnobrązowa pokrywa czekoladowa, bez plam, zsiwień, zadrapań, pęknięć, z

wyraźnie odcisniętym wzorem formy cukierniczej, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań. Batonik całkowicie obłany polewą czekoladową, partia towaru w jednej dostawie - wszystkie batony w jednej masie

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość kuwerty, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 40 do 60 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 11 Baton typu Mars

Baton o nadzieniu nugatowo-karmelowym

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób cukierniczy o rdzeniu z nadzieniem nugatowym, obłany karmelem i mleczną czekoladą, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, bez plam, zsiwień, zadrapań, pęknięć, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy cukierniczej, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, i użytego nadzienia, kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań, partia towaru w jednej dostawie - wszystkie batony w jednej masie

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość kuwerty, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 40 do 55g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 12 Baton typu Milky Way

Batonik z mlecznej czekolady z puszystym, piankowym nadzieniem

Składniki: cukier, mleko w proszku, tłuszcz kakaowy, tłuszcz roślinny, miazga kakaowa, tłuszcz mleczny, laktoza, serwatka w proszku (z mleka), sól, białko jaja w proszku, naturalny ekstrakt z wanilii

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 20 do 25g

opakowanie zbiorcze – kartonik

partia towaru w jednej dostawie - wszystkie batony w jednej masie

Poz. 13 Baton typu Pawełek

Batonik z nadzieniem (różny w zależności od smaku) w mlecznej lub gorzkiej czekoladzie

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób cukierniczy, którego rdzeń – nadzienie z masy kakaowo – orzechowej, toffi lub innej pokryte jest masą czekoladową, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, jasnobrązowa rdzenia (lub charakterystyczna dla użytego nadzienia) i ciemnobrązowa pokrywa czekoladowej, przełom matowy niejednorodny na przekroju widoczna pokrywa z kuwerty czekoladowej i wewnętrzny rdzeń z nadzienia, powierzchnia pokrywy – z połyskiem, bez plam, zsiwień, zadrapań, pęknięć, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy cukierniczej, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, i użytego nadzienia, kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań, batonik całkowicie obłany polewą czekoladową, czekolada mleczna nie mniej niż 50 %, partia towaru w jednej dostawie - wszystkie batony w jednej masie

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość kuwerty, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 40 do 45 g
opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 14 Baton (wafelek) typu Princessa

Wymagania klasyfikacyjne:

Wafelek przekładany kremem: kakaowym, waniliowym, toffi lub innym obłany mleczną czekoladą
Skład: Czekolada (mleczna, gorzka, biała) 30-35%, wafel, krem.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 30 do 50 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

partia towaru w jednej dostawie - wszystkie wafelki w jednej masie

Poz. 15 Baton typu Snickers

Częstotliwość dostaw: 2 razy w tygodniu (wtorek i czwartek). Godz. dostaw do magazynu odbiorcy: 8.00-11.00

Baton czekoladowy z karmelem i orzechami ziemnymi

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób cukierniczy, rdzeń – nadzienie nugatowe ze świeżo prażonymi orzeszkami ziemnymi, oblane karmelem i mleczną czekoladą, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, bez plam, zsiwień, zadrapań, pęknięć, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy cukierniczej, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, i użytego nadzienia, kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań, partia towaru w jednej dostawie - wszystkie batony w jednej masie

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość kuwerty, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 50 do 55 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 16 Baton typu Twix

Kruche ciastko z warstwą karmelu pokryte mleczną czekoladą

wyrób cukierniczy, dwa podłużne herbatniki pokryte warstwą karmelu i mleczną czekoladą, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, bez plam, zsiwień, zadrapań, pęknięć, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy cukierniczej, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, i użytego nadzienia, kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań,

partia towaru w jednej dostawie – wszystkie batony w jednej masie

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość kuwerty, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 45 do 55g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 17 Baton z daktyli owocowy

Składniki: zamiennie i w różnych proporcjach: daktyle, wiórki kokosowe, ziarna, kakao, mąka migdałowa, pasta z orzechów, pasta z kokosa, suszone owoce

Wymagania kwalifikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, bez zsiwień, pęknięć, kształt – regularny, zbliżony do prostopadłościanów, bez nadłamań, partia towaru w jednej dostawie - wszystkie batony w jednej masie

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość kuwertury, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania , uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, uszkodzone opakowania

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 30 – 50g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 18 Baton zbożowy różne smaki

Składniki: zamiennie i w różnych proporcjach: zboża (płatki owsiane pełnoziarniste, grys kukurydziany, mąka ryżowa, mąka pszenna), substancja słodząca (cukier, cukier trzcinowy, miód), olej, kakao, miazga kakaowa, orzechy, daktyle, owoce, wiórki kokosowe, witaminy, minerały

Wymagania kwalifikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, bez zsiwień, pęknięć, kształt – regularny, zbliżony do prostopadłościanów, bez nadłamań, partia towaru w jednej dostawie - wszystkie batony w jednej masie

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość kuwertury, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania , uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, uszkodzone opakowania

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 20 – 40 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 19 Bazylija otarta

Bazylija – opakowanie 10 – 20g, liście bazylii wonnej,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 20 Biszkopty kocie języczki opakowanie 150-400 g

Ciastka biszkoptowe podłużne

Poz. 21 Borówki całe słoik

borówka (45- 50 %), woda, cukier, syrop glukozowo – fruktozowy, pektyna, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat borówki.

Poz. 22 Borówki mrożone

Borówka amerykańska, produkt głęboko mrożony.

Cechy dyskwalifikujące:

- wyciek samoczynny –widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzenie mechaniczne opakowania
- zanieczyszczenie pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek
- zanieczyszczenia obce – insekty, lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal

Poz. 23 Brokuły zamrożone

Różyczki zamrożone

Opakowanie jednostkowe: 0,8 – 3 kg

Pakowana w opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- wyciek samoczynny – widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego

- zanieczyszczenia mineralne – gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce – insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Poz. 24 Brukselka zamrożona kl. I

Opakowanie jednostkowe: 0,8 – 3 kg

brukselka - kapusta, główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych i uszkodzonych, całe bez uszkodzeń mechanicznych, zwarte, z przyciętym głąbikiem

1. wygląd – główki barwy zielonej do zielono kremowej, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady,

2. brukselka pakowana w opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,

Dopuszczalne tolerancje:

- wielkość 15 do 35 mm
- zawartość główek z ciemnym głąbikiem nie więcej niż – 10%,
- zawartość główek uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż – 10%,

Cechy dyskwalifikujące:

- listki przerastające,
- główki silnie rozluźnione – rozkwitnięte,
- główki uszkodzone mechanicznie,
- zlepieńce stałe,
- główki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami,
- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne

Poz. 25 Brzoskwinie w puszcze

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt – brzoskwinie połówki w lekkim syropie

Skład: Brzoskwinie w połówkach (min 57%), woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych (bombaże),

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – puszka 300 – 1000g masy netto

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej lub karton

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi brzoskwiń bez zalewy (masa netto po odcieku)

Poz. 26 Buraki gotowane

Burak ćwikłowy obrany gotowany cały. Produkt pasteryzowany, powinien być bez konserwantów i wolny od GMO. Zapakowany próżniowo w hermetyczne opakowanie.

Opakowanie jednostkowe 500 g

Poz. 27 Chałwa waniliowa

Skład: miazga sezamowa (50-55%), syrop glukozowy, cukier, tłuszcz roślinny, sól, białko jaja w proszku, aromaty

Opakowanie jednostkowe 50 – 110 g

Poz. 28 Chili ostre mielone

chili (pieprz cayenne) mielone

Waga 15 g – 20g, opakowanie zbiorcze kartonik

Poz. 29 Chili w płatkach

Chili w płatkach pet, suszone płatki papryki chili

Waga 350g, opakowanie zbiorcze kartonik

Poz. 30 Chrzan tarty z kwaskiem cytrynowym 0,2 – 1 kg

Wymagania klasyfikacyjne: produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasku cytrynowego z dodatkiem soli i cukru, struktura – przetarta masa z zawartością

drobnych fragmentów korzeni chrzanu, smak i zapach – charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki, zawartość chrzanu tartego min 60%, barwa biała lub biało kremowa, termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. min. 0,2 do 1 kg

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową,

Poz. 31 Ciastka typu Delicje

Wymagania klasyfikacyjne:

Biszkopty z galaretką oblane czekoladą mleczną, galaretka w różnych smakach: wiśnia, pomarańcza, malina

Skład: Zawartość galaretki min 50%, czekolada 15 – 20%, cukier, mąka pszenna, olej roślinny, aromaty, sól, sok wieloowocowy zagęszczony, substancje żelujące

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jelczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 140 do 200 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 32 Ciastka typu Pieguski

Wymagania klasyfikacyjne:

Ciasteczka z kawałkami czekolady, orzechami laskowymi, migdałami, wiórkami kokosowymi, rodzynkami

Skład: Czekolada mleczna min 12%, mąka pszenna, miazga kakaowa, wiórki kokosowe, jaja, substancja słodząca, migdały, rodzynki, orzechy laskowe

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jelczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo 135 – 150 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 33 Ciasto francuskie

Ciasto francuskie świeże – masa netto 275-375 g, na papierze do pieczenia

Skład: mąka pszenna, woda, tłuszcze roślinne, oleje roślinne, alkohol etylowy, cukier, sól spożywcza, regulator kwasowości

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jelczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 34 Ciecierzycza

Suche ziarna w opakowaniu od 350 do 500 g

Poz. 35 Cieciorka w puszcze

Cena dotyczy masy netto po odcieku (bez zalewy)

ciecierzyca - suche ziarno, woda, sól, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy

Pojemność opakowania ok 430 ml

Masa netto nie mniej niż 240 g

Poz. 36 Cukier kryształ

Opakowanie – 1 kg, opakowanie zbiorcze zgrzewka termokurczliwa do 10 kg

Poz. 37 Cukier porcjowany – biały

Opakowanie po 5 g

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia

Poz. 38 Cukier trzcinowy

Cukier trzcinowy nierafinowany drobny

Opakowanie jednostkowe 500 g

Poz. 39 Cukier w kostkach

Cukier biały

Opakowanie 1 kg – 1,5kg

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia

Poz. 40 Cukier wanilinowy

Wymagania klasyfikacyjne:

Cukier wanilinowy

Skład: Cukier, aromat

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, uszkodzenia mechaniczne

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 16 do 20 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 41 Cukierki czekoladowe galaretka w czekoladzie

Cukierki – galaretka różne smaki w polewie czekoladowej – opakowanie od 1 – 2,5 kg

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia

Poz. 42 Cukinia konserwowa ćwiartki

Cena dotyczy masy netto po odcieku (bez zalewy).

Produkt otrzymany z pokrojonej części cukinii min. 60% w zalewie z dodatkiem cukru, octu i soli i przypraw aromatyczno-smakowych utrwalone termicznie w opakowaniach zamkniętych.

Masa netto powinna wynosić 890-900g.

Masa odciekniętych składników min 60%

Okres przydatności do spożycia cukinii konserwowej ćwiartki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i pleśni oraz bez uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Poz. 43 Cukinia plastry mrożone

cukinia w plastrach, mrożona

Rodzaj opakowania jednostkowego – worek zamknięty hermetycznie

Waga jednostkowa netto ok 2,5 kg

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia

Poz. 44 Curry

Przyprawa Curry 15- 20 g

Przyprawa curry – kompozycja ziół, przypraw i suszonych warzyw o charakterystycznym, pikantnym aromacie i smaku. Charakterystycznie barwi sporządzane potrawy na żółty kolor.

Skład: sól, kurkuma, cebula, czosnek, papryka słodka, cynamon, cukier, kmin rzymski, korzeń lubczyku, kardamon, kozieradka, goździki, owoc kolendry, chili, imbir, pieprz czarny

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia,

Poz. 45 Cynamon mielony

Przyprawa w proszku,

Opakowanie typu pet 300 - 400 g

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia

Poz. 46 Czarnuszka

roślina jednoroczna należąca do rodziny jaskrowatych; przyprawa, posypka do dań.

Skład: ziarno czarnuszki siewnej 100%

Opakowanie jednostkowe 100 – 250 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki i zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie, jęczenie, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzone opakowania, zabrudzenia.

Poz. 47 Czekolada biała

Składniki: masło kakaowe, mleko pełne w proszku, cukier, laktoza, emulgator, naturalny aromat oraz ewentualnie dodatki smakowe. Dopuszczalne są dodatki: migdały, orzechy laskowe, inne orzechy, herbatniki, wiórki kokosowe lub kawałki suszonych truskawek.

Wymagania klasyfikacyjne:

opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać wyrób, struktura jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, konsystencja kremowa, barwa naturalna, jasnokremowa, biała, jednolita w całej masie, smak i zapach mleczny, charakterystyczny dla wyrobów z masy białej czekolady, kształt – regularny, bez nadłamań, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy, o powierzchni dolnej gładkiej lub lekko falistej (wynikającej z techniki formowania wyrobu), czekolada formowana w tabliczki, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – tabliczka 90 – 100 g zawinięta w folię aluminiową lakierowaną

opakowanie zbiorcze – kartonik 2 – 5 kg,

Inne wymagania:

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 r, w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych (Dz. U. Nr 214, poz. 1813)

Poz. 48 Czekolada pełna mleczna

cukier, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, tłuszcz mleczny, mleko w proszku odtłuszczone, mleko w proszku pełne, laktoza, aromaty, dopuszczalna jest serwatka w proszku, miazga z orzechów laskowych, ekstrakt słodowy jęczmienny. Masa kakaowa w czekoladzie mlecznej minimum 30%, masa mleczna minimum 15%.

Wymagania klasyfikacyjne:

opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać wyrób, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, jasnobrązowa brązowa, jednolita w całej masie, przełom matowy jednolity, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, kształt – regularny, bez nadłamań, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy, o powierzchni dolnej gładkiej lub lekko falistej (wynikającej z techniki formowania wyrobu), czekolada formowana w tabliczki, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – tabliczka 90 – 100 g zawinięta w folię aluminiową lakierowaną

opakowanie zbiorcze – kartonik 2 – 5 kg,

Inne wymagania:

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 r, w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych (Dz. U. Nr 214, poz. 1813)

Poz. 49 Czekolada pełna gorzka**Wymagania klasyfikacyjne:**

miazga kakaowa, cukier/cukier trzcinowy, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, tłuszcz kakaowy, aromat, może zawierać emulgator - lecytyna sojowa. Masa kakaowa minimum 80%.

Wymagania klasyfikacyjne:

opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać wyrób, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, brązowa, jednolita w całej masie, przełom matowy jednolity, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, kształt – regularny, bez nadłamań, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy, o powierzchni dolnej gładkiej lub lekko falistej (wynikającej z techniki formowania wyrobu), czekolada formowana w tabliczki, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – tabliczka 90 – 100 g zawinięta w folię aluminiową lakierowaną

opakowanie zbiorcze – kartonik 2 – 5 kg

Inne wymagania:

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 r, w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie, jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych (Dz. U. Nr 214, poz. 1813)

Poz. 50 Czekolada z orzechami

Cukier, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, kawałki orzechów laskowych (9-12) lub całe orzechy laskowe (26-27%), miazga/pasta z orzechów laskowych, serwatka w proszku (z mleka), tłuszcz mleczny, emulgatory - lecytyna sojowa, aromat, może zawierać odtłuszczone mleko w proszku lub mleko pełne w proszku,

Czekolada mleczna: masa kakaowa minimum 29%, masa mleczna minimum 17%

Wymagania klasyfikacyjne:

opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać wyrób, struktura i konsystencja jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, brązowa, jednolita w całej masie, przełom matowy niejednorodny z wyraźnymi kawałkami orzechów, smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, z dodatkiem orzechów, kształt regularny, bez nadłamań, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy, o powierzchni dolnej gładkiej lub nierównej z wypukłościami spowodowanymi użytymi do produkcji

orzechami, czekolada formowana w tabliczki, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – tabliczka 90 – 100 g zawinięta w folię aluminiową lakierowaną

opakowanie zbiorcze – kartonik 2 – 5 kg

Poz. 51 Czosnek granulowany

Czosnek granulowany opakowanie od 20g do 70 g,

Charakterystyczny piekący smak i ostry zapach czosnku spowodowany jest dużą zawartością olejków eterycznych, zawierających substancje o działaniu bakteriobójczym.

Poz. 52 Ćwikła z chrzanem

Wymagania klasyfikacyjne:

Składniki: buraki ćwikłowe min 60%, min.chrzan 20%, woda, ocet spirytusowy lub kwas cytrynowy, cukier, sól. Bez konserwantów. Termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoik o poj. od 0,5 do 1 kg

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

Poz. 53 Daktyle suszone

daktyle bez pestek suszone

opakowanie jednostkowe 100 – 200 g

Poz. 54 Dane instant ciecierzycy z curry

Skład – ciecierzycy instant min. 65%, warzywa suszone, przyprawy, sól morską

Opakowanie – min. 70g, kubek

Poz. 55 Danie instant gryczotto

Skład – kasza gryczana instant ok. 65 %, burak czerwony suszony ok. 15 %, nasiona słonecznika, suszone warzywa, sól morską, pieprz czarny

Opakowanie – min. 70g, kubek

Poz. 56 Danie instant soczewica z warzywami

Skład – soczewica zielona instant , dynia suszona , suszone warzywa, pestki dyni, przyprawy, sól morską.

Opakowanie – min. 70g, kubek

Poz. 57 Drożdże 100g

Drożdże spożywcze używane do pieczenia ciast

Poz. 58 Dynia mrożona

Dynia mrożona w kostce

Opakowanie 450 g

składniki wartość odżywcza na 100g % wskazanego dziennego spożycia

ilość kalorii 33kcal, wartość energet. 139 KJ, węglowodany 4,9 g, cukier 4,8 g, białko 1,3 g, sól 0,01 g

masa produktu 450 g

Cechy dyskwalifikujące:

- wyciek samoczynny – widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne – gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce – insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Poz. 59 Dżem 25 – 30 g. (smaki: truskawkowy, wiśniowy, wieloowocowy, czarna porzeczka, malinowy, brzoskwiniowy)

Dżem o wysokiej zawartości cukru min 60% i zawartości puree z owoców użytych do wyprodukowania dżemu min 35 % z terminem przydatności do spożycia dla dżemu w opakowaniach małych min. 12 miesięcy od momentu dostarczenia do Odbiorcy,

Wymagania klasyfikacyjne:

dżem otrzymany z owoców – typowych dla danego smaku o odpowiedniej żelowanej konsystencji, w wyniku gotowania owoców świeżych (mrożonych pasteryzowanych lub pulpy) z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych, syropu skrobiowego, pektyny, kwasu L - askorbinowego i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe, konsystencja – żelowana, smarowna masa, wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej masie, barwa – charakterystyczna dla użytych składników, możliwie wyrównana dla owoców i galaretki, smak i zapach – charakterystyczny dla owoców danego dżemu, zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie – nie mniej niż 63%, zawartość metali i innych związków chemicznych zgodna z powoływaną NP., opakowania jednostkowe – dżem należy pakować zgodnie z PN-90/A-75032 lub inne opakowania posiadające atest akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – w opakowaniach małych termo formowalnych od 25 do 30 g
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 6 do 6,5 kg,

Inne wymagania:

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie, jakości Handlowej dżemów ... (Dz. U. Nr 143, poz. 1398)

Poz. 60 Fasola biała Jaś opakowanie 20 – 25 kg

Suche ziarno fasoli kalibrowane duże

Poz. 61 Fasolka czarna konserwowa

fasola czarna ziarno, woda, sól, bez konserwantów
Masa netto 400g (po odcieku min. 240 g)

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapełnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – konserwa
opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi fasolki bez zalewy (masa netto po odcieku)

Poz. 62 Fasolka biała konserwowa

Skład: fasola biała ziarno, woda, sól.

Termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – konserwa, masa netto 400g (po odcieku 240 g)

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi fasolki bez zalewy (masa netto po odcieku)

Poz. 63 Fasolka czerwona konserwowa

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład: fasola czerwona, woda, sól, przeciwutleniacz.

Termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

Masa netto 400g (po odcieku 240 g)

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – konserwa

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową,

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi fasolki bez zalewy (masa netto po odcieku)

Poz. 64 Fasolka po bretońsku

Wymagania klasyfikacyjne:

Składniki: woda, fasola min 26 %, kielbasa min 10,8% (mięso wieprzowe min 50%, skórki wieprzowe , woda, skrobia ziemniaczana, przyprawy, białko sojowe, glukoza, aromat, sól.), koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, przyprawy (cukier, przyprawy, sól, warzywa suszone, aromat, ekstrakt drożdżowy), tłuszcz wieprzowy. Masa netto min 510g, pojemność 550 ml

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne słoików brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoik szklany 0,5 – 0,6 kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

Poz. 65 Fasola szparagowa mrożona kl.I

Opakowanie jednostkowe: 0,8 – 3 kg

Fasola szparagowa zielona lub żółta,

W zależności od postaci gotowego produktu rozróżnia się:

- ciętą fasolę szparagową, strąki całe poprzecznie cięte na odcinki długości od 20 mm do 40 mm lub innej.

Dopuszczalne tolerancje:

- jednolitość odmianowa - praktycznie jednolita odmianowo w partii, dopuszcza się inne odmiany o podobnych parametrach technologicznych i cechach jakościowych,
- wygląd - strąki całe, kształtne, niepołamane, z obcięzonymi końcami, sypkie, wolne od zlepieńców trwałych, niewielkie oszronienie nie stanowi wady,
- zawartość strąków uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż - 5%,
- połamanych na odcinki 40mm - 60mm nie więcej niż - 15%,
- ze skazami nie więcej niż - 3%,
- barwa - intensywna zielona lub żółta, nie zbrązowiła, praktycznie jednolita w całej partii,
- zawartość strąków o barwie zmienionej na powierzchni przekroju cięcia, sztuk na 500g, nie więcej niż - 3,
- dojrzałość - strąki młode, Zawartość strąków dojrzewających, nie więcej niż: - 5%,

- zdrowotność – strąki zdrowe, zawartość strąków uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk na 500g, nie więcej niż - 2,
- smak i zapach - typowy dla świeżej fasoli, całkowicie wolny od obcego smaku i zapachu
- konsystencja w stanie zamrożonym - twarda, po ugotowaniu - krucha bez mączystych ziaren, niegąbczasta, niewłóknista
- zanieczyszczenia - strąki czyste, bez zanieczyszczeń roślinnych i mineralnych, zawartość niejadalnych końców strąka, sztuk 500g, nie więcej niż: klasa - 2 ,
- zawartość innych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego nie więcej niż - 0,05%,
- zawartość zanieczyszczeń mineralnych nie więcej niż - 0,03%,

Cechy dyskwalifikujące:

- strąki uszkodzone mechanicznie, odcinki strąków nacięte, częściowo połamane,
- strąki niekształtne,
- strąki młode, o ziarnach słabo zaznaczonych, niewyrośnięte nie oddzielające się od miąższu strąka,
- strąki dojrzewające, z pełni wyrośniętymi ziarnami, , niejednolite pod względem przekroju, o rozjaśnionej barwie, - strąki włókniste, zawierające niepożądane łyko, włókno w szwach albo wyściółkę pergaminową w okrywach,
- strąki ze skazami,
- niejadalny koniec strąka,
- strąki z oparzeliną mrozową;

Poz. 66 Fasola szparagowa mrożona - cała op 400 - 1000 g kl.I

Opakowanie jednostkowe: 0,4 – 1 kg

Fasola szparagowa zielona lub żółta, zamrożona w postaci strąków całych

W zależności od postaci gotowego produktu rozróżnia się:

- cała fasolę szparagową, strąki całe o niezmienionej postaci, ale z obciętymi końcami

Dopuszczalne tolerancje:

- jednolitość odmianowa- praktycznie jednolita odmianowo w partii, dopuszcza się inne odmiany o podobnych parametrach technologicznych i cechach jakościowych,
- wygląd - strąki całe, kształtne, niepołamane, z obciętymi końcami, sypkie, wolne od zlepieńców trwałych, niewielkie oszronienie nie stanowi wady,
- zawartość strąków uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż - 5%,
- połamanych na odcinki 40mm - 60mm nie więcej niż - 15%,
- ze skazami nie więcej niż - 3%,
- barwa- intensywna zielona lub żółta, nie zbrązowiała, praktycznie jednolita w całej partii,
- zawartość strąków o barwie zmienionej na powierzchni przekroju cięcia, sztuk na 500g, nie więcej niż - 3,
- dojrzałość - strąki młode, Zawartość strąków dojrzewających, nie więcej niż: - 5%,
- zdrowotność – strąki zdrowe, zawartość strąków uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk na 500g, nie więcej niż - 2,
- smak i zapach - typowy dla świeżej fasoli, całkowicie wolny od obcego smaku i zapachu
- konsystencja w stanie zamrożonym - twarda, po ugotowaniu - krucha bez mączystych ziaren, niegąbczasta, niewłóknista
- zanieczyszczenia - strąki czyste, bez zanieczyszczeń roślinnych i mineralnych, zawartość niejadalnych końców strąka, sztuk 500g, nie więcej niż: klasa - 2 ,
- zawartość innych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego nie więcej niż - 0,05%,
- zawartość zanieczyszczeń mineralnych nie więcej niż - 0,03%,

Cechy dyskwalifikujące:

- strąki uszkodzone mechanicznie, odcinki strąków nacięte, częściowo połamane,
- strąki niekształtne,
- strąki młode, o ziarnach słabo zaznaczonych, niewyrośnięte nie oddzielające się od miąższu strąka,
- strąki dojrzewające, z pełni wyrośniętymi ziarnami, , niejednolite pod względem przekroju, o rozjaśnionej barwie, - strąki włókniste, zawierające niepożądane łyko, włókno w szwach, albo wyściółkę pergaminową w okrywach,
- strąki ze skazami,
- niejadalny koniec strąka,
- strąki z oparzeliną mrozową;

Poz. 67 Figi suszone

Figi suszone

Opakowanie jednostkowe 200 – 400 g

Poz. 68 Flaki wołowe mrożone

skład: woda, przedzwoładki wołowe min 30%, warzywa: marchew, pietruszka, seler (w różnych proporcjach); rosół wołowy w proszku, mąka pszenna, naturalne przyprawy: majeranek, pieprz czarny, papryka w proszku, gałka muszkatołowa, imbir, sól (w różnych proporcjach)

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,8 do 1,2 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg

Poz. 69 Frytki beztłuszczowe typu Aviko

Opakowanie worków foliowy z nadrukiem – 0,70 – 1,2 kg

Poz. 70 Frytki z batatów mrożone

Składniki: słodkie ziemniaki, olej rzepakowy, skrobia ziemniaczana, mąka ryżowa, sól.

Opakowanie worków foliowy z nadrukiem – 1,5 – 3 kg

Poz. 71 Galaretka wysokosłodzona (wiśniowa, agrestowa, pomarańczowa)**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących, kwasów spożywczych i innych substancji (zgodnie z zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie wykazu substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń w środkach spożywczych), które po przyrządzeniu stanowią galaretkę - deser gotowy do spożycia, struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, barwa dla galaretki owocowej zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie, smak i zapach – charakterystyczny dla owocu lub deklarowanego dodatku aromatycznego, zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN

opakowanie jednostkowe – galaretkę należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe z wkładem z folii polipropylenowej lub w opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia, opakowanie jednostkowe od 0,100 do 1 kg, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

dopuszczalne tolerancje – dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców, dopuszcza się obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych w ilości podanej w PN–A–94051

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz.72 Gałka muszkatołowa opakowanie typu PET 350-500g

Gałka muszkatołowa mielona, przyprawa o korzennym smaku.

Poz. 73 Garam masala

Orientalna mieszanka przyprawowa. W skład mieszanki wchodzi osobno prażone i razem mielone składniki: kolendra, kozieradka, kumin, gorczyca, goździki, pieprz, anyż, imbir, czosnek

Opakowanie jednostkowe 20 – 100 g

Poz. 74 Gołąbki w sosie pomidorowym**Wymagania klasyfikacyjne:**

Skład: woda, gołąbki 45-50% [kapusta biała 40 - 45%, ryż 36-41%, mięso wieprzowe 6-10%, woda, mąka pszenna, przyprawy (sól, przyprawy, warzywa suszone, cukier, aromat, glukoza, ekstrakt drożdżowy)], koncentrat pomidorowy przyprawy (cukier, sól, przyprawy, warzywa suszone, aromat, glukoza, ekstrakt drożdżowy), skrobia kukurydziana, cebula suszona.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne, brak oznakowania, nieuszczelnienie, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoik szklany 0,5 – 0,6 kg,

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

Poz. 75 Gołąbki z ryżem i mięsem

Gołąbki z ryżem i mięsem produkt garmazeryjny nie mrożony opakowanie 1 – 3 kg

Składniki: kapusta biała , ryż , mięso wieprzowe , mięso wołowe , cebula, przyprawy

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

Opakowanie jednostkowe – worek foliowy z dopuszczeniem do kontaktu z żywnością zamknięty hermetycznie

Opakowanie zbiorcze pakowane w skrzynkach lub kartonach,

Cechy dyskwalifikujące:

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

Poz. 76 Goździki

Przyprawa opakowanie: **0,02 – 0,10 kg**

Poz. 77 Granola z orzechami

Wymagania kwalifikacyjne: wilgotność nie większa niż 12%, termin przydatności do spożycia: minimum 12 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

Opis produktu: mieszanina płatków zbożowych ok. 50% (w tym płatki owsiane pełnoziarniste, otręby owsiane), mix odmian orzechów (arachidowe, laskowe, włoskie, pistacjowe, pekan, nerkowca, makadamia, migdały) w zmiennych proporcjach, pasta orzechowa, , olej. Bez dodatku cukru rafinowanego.

Opakowanie jednostkowe: 300-1000 g,

powinno być wykonane z wielowarstwowego papieru z wkładami z folii lub innego posiadającego atest PZH o dopuszczeniu stosowania do pakowania żywności i zapewniającego dobrą jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki i zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, zabrudzenia.

Poz. 78 Groch obłuskany specjalny polówki opakowanie 1 – 25 kg

Ziarno grochu – suche bez zanieczyszczeń

Poz. 79 Groszek konserwowy

groszek zielony, woda, sól, cukier.

masa netto 400 g (po odcieku 240 g)

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi groszku bez zalewy (masa netto po odcieku)

Poz. 80 Groszek mrożony

Opakowanie jednostkowe: 0,8 – 3 kg

Cechy dyskwalifikujące:

- wyciek samoczynny - widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne - gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce - insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Poz. 81 Groszek ptysiowy

Wymagania klasyfikacyjne: Groszek ptysiowy

Skład: jaja świeże, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, uszkodzenia mechaniczne

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 100 do 200 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 82 Groszek z marchewką konserwowy

Wymagania klasyfikacyjne:

Składniki: warzywa marchew min 32 %, groszek zielony min 30%, woda, sól, cukier. Bez konserwantów.
Termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoik o poj. od 0,2 do 1 kg

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową,

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi mieszanki bez zalewy (masa netto po odcieku)

Poz. 83 Grzanki o smaku ziołowo-czosnkowym

Opakowanie 700 – 1000 g

Poz. 84 Grzyby suszone 0,05 – 0,10 kg

Grzyby suszone – prawdziwki (borowik szlachetny)

Opakowanie winno zawierać informację bądź atest potwierdzający jakość i skład grzybów

Poz. 85 Gulasz angielski wieprzowy konserwa od 110 – 130g

Konserwa wieprzowa sterylizowana o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 62 %. Skład – mięso wieprzowe, sól, przyprawy, substancje konserwujące, nie dopuszcza się produktu wysokowydajnego oraz zawierającego składniki drobiowe.

Termin przydatności do spożycia - 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu)

Opakowanie:

- jednostkowe - od 110 g – 130 g

- zbiorcze - karton lub zgrzewka foliowa do 10 kg

Cechy dyskwalifikujące:

uszkodzenia mechaniczne

objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

Poz. 86 Gulasz w sosie

Wymagania klasyfikacyjne: mięso (wieprzowe min 31%, wołowe min 9%), woda, cebula min 10%, koncentrat pomidorowy, skrobia kukurydziana, mąka pszenna, sól, olej rzepakowy, sól, warzywa, przyprawy, ekstrakt drożdżowy, aromat, wzmacniacz smaku), regulator kwasowości (kwas cytrynowy)

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoik szklany 0,5 – 0,6 kg,

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

Poz. 87 Herbata czarna op. 90-100 g

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt klasy I- czarna herbata granulowana indyjska, struktura i konsystencja sypka, smak i zapach – charakterystyczny dla herbaty czarnej bez posmaków obcych, wilgotność suchej herbaty nie więcej niż 7,8%,

opakowanie – opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia. Opakowanie jednostkowe: 90 g - pakowana po 5 szt. w worek foliowy lub karton, termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwiędzenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań,

Poz. 88 Herbata w torebkach (ekspresowa) typu Lipton

Wymagania klasyfikacyjne

produkt I klasy, struktura i konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla najlepszych liści herbaty, sposób przygotowania – zalewana wrzątkiem

opakowanie - waga jednej torebki ze sznurkiem 2 g opakowanie zbiorcze min w opakowaniu 75 szt.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwiędzenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań,

Poz. 89 Herbata w torebkach (ekspresowa) owocowa opakowanie A-20

Owoce – malina , wieloowocowa, wiśnia, dziki bez

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwiędzenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań,

Poz. 90 Herbatniki małe paczka

Ciastka –kruche herbatniki typu BeBe

Skład: mąka pszenna, cukier, oleje roślinne, aromat

Opakowanie jednostkowe: 20 – 50 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki i zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie, jęczenie, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzone opakowania, zabrudzenia.

Poz. 91 Humus klasyczny 105 – 125g

ciecierzyca gotowana min 38% (ciecierzyca, woda), woda, olej rzepakowy, pasta sezamowa tahini 7,5% (zmielony sezam, olej rzepakowy), sól, czosnek, kmin rzymski, koncentrat soku cytrynowego, regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Produkt bezglutenowy

Poz. 92 Humus różne smaki

Skład: cieciorka, pasta sezamowa, woda, sól, regulator kwasowości – różne smaki (dodatki)

Opakowanie 105 – 220 g

Poz. 93 Imbir do sushi House of Asia

Opakowanie jednostkowe 190 – 220 g

Naturalne plastry młodego imbiru w zalewie, krojony i marynowany imbir

Skład: woda, imbir, sól, cukier, kwas octowy, kwas cytrynowy

Poz. 94 Imbir suszony mielony op. Typu PET 250 g

Korzeń imbiru mielony

Poz. 95 Jagody goji suszone

Opakowanie jednostkowe 200 – 500 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki i zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie, jęczenie, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzone opakowania, zabrudzenia.

Poz. 96 Jałowiec suszony

Owoce jałowca suszone
Opakowanie mały PET 200-300 G
PKWiU: 10.84.23.0

Poz. 97 Kakao 10 – 12 % tł.**Wymagania klasyfikacyjne:**

Opakowanie jednostkowe: 0,1– 0,25 kg

produkt spożywczy otrzymywany uzyskany przez sproszkowanie kuchenka kakaowego, struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek bez grudek, barwa – jasnobrązowa, smak i zapach – charakterystyczny dla kakao, zawartość suchej masy nie mniej niż 93%, zawartość tłuszczu w suchej masie – 15 – 16 %,

opakowanie jednostkowe – kakao należy pakować w opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające szczelność i zapewniające, jakość produktu i stan higieniczny oraz zabezpieczające przed stratami ilościowymi w okresie przydatności do spożycia (PN – A – 74859: 1994), termin przydatności do spożycia: minimum 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu;

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 98 Kalafior różyczki zamrożone kl. I

Opakowanie jednostkowe: 0,8 – 3 kg

a) Różyczki- części róży kalafiorowej , powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, z głębkami przyciętymi do 20mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia

b) dopuszczalne tolerancje:

- wielkość 15 do 35 mm

- wygląd – różyczki zwarte, bez przerastających zielonych listków, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady,

- zawartość różyczek rozluźnionych nie więcej niż - 10%,

- zawartość różyczek uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż - 10%,

- zawartość różyczek o niewłaściwej wielkości, poza granicą dolną lub górną grupy wielkość nie więcej niż – 10%,

c) cechy dyskwalifikujące:

- listki przerastające,

- różyczki rozluźnione,

- różyczki uszkodzone mechanicznie,

- różyczki z oparzeliną mrozową,

- zlepieńce stałe,

- różyczki uszkodzone przez choroby lub szkodniki,

- zanieczyszczenia obce,

- zanieczyszczenia mineralne,

Poz. 99 Kapary w zalewie 0,1 – 0,25 kg**Wymagania klasyfikacyjne:**

Skład: kapary, woda, sól, ocet spirytusowy. Termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – konserwa o poj. od 0,1 do 0,25 kg

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi bez zalewy (masa netto po odcięciu)

Poz. 100 Karczochy marynowane 0,25 – 0,35 kg

Karczochy ćwiartki w oleju. Produkt pasteryzowany

Skład: karczochy, olej słonecznikowy, woda, ocet winny, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy

Masa netto produktu 230 – 300 g

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoik o poj. od 0,25 do 0,35 kg

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi bez zalewy (masa netto po odcięciu)

Poz. 101 Kardamon mielony

Przyprawa Opakowanie PET 300-330 g

Poz. 102 Kasza Bulgur

Kasza bulgur uzyskiwana jest z pszenicy durum

Opakowanie jednostkowe 1 kg

Poz. 103 Kasza gryczana specjalna opakowanie 1 – 10 kg

Kasza gryczana – kasza wytwarzana z obłuskanych nasion gryki zwyczajnej

Poz. 104 Kasza jaglana opakowanie 0,35 – 1 kg

Kasza jaglana - produkt otrzymywany z ziaren prosa

Poz. 105 Kasza jęczmienna mazurska opakowanie 1 – 10 kg

kasza jęczmienna łamana poddana polerowaniu

Poz. 106 Kasza jęczmienna wiejska specjalna opakowanie 1 – 10 kg

kasza otrzymana z oczyszczonego, obłuszczonego, pokrajanego ziarna, niepolerowana;

Poz. 107 Kasza kukurydziana opakowanie 0,35 – 1 kg

Kasza kukurydziana produkowana z oczyszczonych i rozdrobnionych ziaren kukurydzy

Poz. 108 Kasza kuskus

kasza kuskus z pszenicy durum.

Poz. 109 Kasza manna

Wymagania kwalifikacyjne:

wilgotność nie większa niż 15%, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

Opis produktu:

produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren pszenicy, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała z odcieniem żółtawym, smak i zapach – charakterystyczny dla kaszy manny, zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN,

opakowanie jednostkowe – 0,5-1 kg

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kąkol, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;

Poz. 110 Kasza pęczak opakowanie 1 – 10 kg

Kasza pozyskiwana jest z ziaren jęczmienia

Poz. 111 Kawa Inka

Kawa zbożowa rozpuszczalna

Skład: zboża 70 - 72% (jęczmień, żyto), cykorja, burak cukrowy – prażone
Opakowanie jednostkowe 150-250 g

Poz. 112 Kawa naturalna mielona typu Tchibo

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez upalenie ziarna kawy surowej, i następnie zmielenia jej, bez użycia żadnych dodatkowych zabiegów i środków zmieniających jej naturalny charakter, struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty o wyrównanym stopniu granulacji bez grudek, barwa naturalna dla kawy, brązowa, smak i zapach – charakterystyczny dla kawy naturalnej, zawartość wody nie więcej niż 3,0%,

opakowanie jednostkowe – kawę należy pakować w sposób przewidziany w opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, opakowanie jednostkowe od 100 – 250 g, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia, termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrzylenia.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna, jakości naparu, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwieterzenie, zjełczenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 113 Kawa naturalna rozpuszczalna Nescafe

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez wysuszenie metodą rozpyłową wyciągu wodnego mieszanek różnych gatunków kawy naturalnej palonej, poddany lub nie procesowi granulacji, struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty lub granulaty bez grudek, barwa naturalna dla kawy, brązowa, smak i zapach – charakterystyczny dla ekstraktu kawy naturalnej, zawartość wody nie więcej niż 6,0%, zawartość kofeiny nie mniej niż 2,8%, zawartość popiołu ogólnego nie więcej niż 10,0%, zawierająca antyoksydanty

opakowanie jednostkowe – w opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia, opakowanie jednostkowe od 200 g – 250 g, termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrzylenia.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, słaba rozpuszczalność w wodzie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwieterzenie, obecność bakterii salmonelli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 114 Kawa ziarnista

Kawa do parzenia w ekspresach ciśnieniowych, przelewowych jak i metodą tradycyjną – 100% Arabica – kawa niemielona – stopień prażenia 5/10 (średnio mocna)

Opakowanie 500 – 1000g

Poz. 115 Ketchup duży

Ketchup łagodny. Pasteryzowany. Bezglutenowy, bez konserwantów, bez dodatku substancji wzmacniających smak

Składniki: pomidory (160 g pomidorów zużyto na 100 g produktu), cukier, skrobia kukurydziana, sól, regulatory kwasowości – kwas octowy i kwas cytrynowy, naturalne aromaty, przyprawy

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.

Poz. 116 Ketchup opakowanie jednorazowe

Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, bez rozdziału składników, lekko kremowa, barwa pomarańczowo – bordowa, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo-smakowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików pochodzących od zastosowanych przypraw, jednolita w całej masie, smak i zapach – kwaśny, lekko piekący, słonawy, właściwy dla ketchupu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów, zawartość substancji suchej nie mniej niż 50%, ketchup pakowany w opakowania jednorazowe konfekcjonowane, dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczna ilość większych cząstek przypraw, smak charakterystyczny dla rodzaju ketchupu.

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: 10 – 30 g

Poz. 117 Kimchi

Opis: wyrób kiszony, pasteryzowany

Składniki: Kapusta pekińska min. 80% oraz inne dodatki z niżej wymienionych: czosnek, papryka gochugaru, biała rzodkiew cukier, sól morską, szczypior, sos sojowy, mąka pszenna, imbir.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, zmiana barwy, objawy pleśnienia, psucia, jęczenia, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, brak oznakowania opakowań.

Opakowanie: szklany słoik od 300-500 g

Poz. 118 Kisiel różne smaki**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących, kwasów spożywczych i innych substancji (zgodnie z zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie wykazu substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń w środkach spożywczych), które po przyrządzeniu stanowią kisiel - deser gotowy do spożycia, struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, barwa dla kisielu owocowego zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie, smak i zapach – charakterystyczny dla owocu lub deklarowanego dodatku aromatycznego np. wanilia – zapach – waniliowy, zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN

opakowanie jednostkowe – kisiel należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe z wkładem z folii polipropylenowej lub w opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia opakowanie jednostkowe od 100g do 1 kg, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców, dopuszcza się obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych w ilości podanej w PN –A – 94051

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 119 Kisiel typu „Słodka Chwila”**Wymagania klasyfikacyjne:**

Kisiel owocowy różne smaki

Skład: Cukier, skrobia, aromaty, owoce liofilizowane, kwas cytrynowy

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo 30 – 35 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 120 Kluski śląskie garmażeryjne

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób kulinarny z ziemniaków 70- 75%, z dodatkiem przypraw, mąki ziemniaczanej, mąki pszennej, oleju rzepakowego

opakowanie jednostkowe – kluski należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, (gorzki, zjełczały, stęchły, itp.), niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto rozpadanie się klusek w czasie obróbki termicznej, kształty nieregularne, pogniecione itp.), zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Poz. 121 Kmin rzymski mielony

Kmin suszony – mielony

Opakowanie jednostkowe 500 g

PKWiU:10.84.23.0

Poz. 122 Kmin rzymski całe ziarna

Kmin rzymski (kumin) całe ziarna

Opakowanie jednostkowe 15– 25g

Poz. 123 Kminek całe ziarna opakowanie torebka 20 g

Nasiona, o aromatycznym zapachu i lekko piekącym, korzennym smaku.

Poz. 124 Knedle ze śliwkami

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób kulinarny, produkt przygotowany z ziemniaków śliwek, z dodatkiem mąki pszennej, oleju rzepakowego, przypraw, gotowy do spożycia po ugotowaniu

Struktura i konsystencja:

ciasta: jednolita, lekko porowata, farszu: jednolita, miękka, nie rozpadająca się, właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia owoców i dodatków, wygląd: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu, o barwie białe - kremowej, smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego i nadzienia owocowego (po obróbce kulinarnej)

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, (gorzki, zjełczały, stęchły, itp.), niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto z wydostającym się nadzieniem, rozpadanie się knedli w czasie obróbki termicznej), zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Poz. 125 Komosa ryżowa

Wymagania kwalifikacyjne: Komosa ryżowa biała quinoa,- roślina jednoroczna z rodziny komosowatych lub szarłatowatych.

Składniki: 100% quinoa biała

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – opakowanie jednostkowe 500 g – 1 kg

opakowanie zbiorcze – max 10 kg

Poz. 126 Koncentrat buraczany 0,2 – 0,5 l

Koncentrat buraka czerwonego w opakowaniu szklanym

Poz. 127 Koncentrat napoju jabłkowo miętowego – pasteryzowany

Skład: syrop glukozowo – fruktozowy, cukier, woda, zagęszczony sok jabłkowy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat, ekstrakt mięty, barwnik

Odtworzenie produktu do konsumpcji 1kg w 6 litrach gotowego napoju

Opakowanie : jednostkowe składające się z :

- metalizowanej hermetycznej saszetki typu doypack wykonanej z zadrukowanej 4-warstwowej folii PET-ALU-PAO-PEH, przeznaczonej do kontaktu z żywnością z dwoma bocznymi nacięciami. Masa netto wynosi min 1000 g, produkt pasteryzowany w całości. Data przydatności do spożycia i numer serii nadrukowane w dolnej części saszetki.

Opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy 6x jedna saszetka, opatrzony etykietą rodzajową

Produkt nie może zawierać składników zawierających GMO

Poz. 128 Koncentrat napoju z czarnych porzeczek – pasteryzowany

Skład: syrop glukozowo – fruktozowy, cukier, woda, zagęszczony sok z czarnych porzeczek, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat, koncentraty barwiące z marchwi i jagód.

Odtworzenie produktu do konsumpcji 1kg w 6 litrach gotowego napoju.

Opakowanie : jednostkowe składające się z :

- metalizowanej hermetycznej saszetki typu doypack wykonanej z zadrukowanej 4-warstwowej folii PET-ALU-PAO-PEH, przeznaczonej do kontaktu z żywnością z dwoma bocznymi nacięciami. Masa netto wynosi min 1000 g, produkt pasteryzowany w całości. Data przydatności do spożycia i numer serii nadrukowane w dolnej części saszetki.

Opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy 6x jedna saszetka, opatrzony etykietą rodzajową. Produkt nie może zawierać składników zawierających GMO

Poz. 129 Koncentrat pomidorowy 30% op. 0,8 – 0,95kg

Koncentrat pomidorowy wyprodukowany z pomidorów. Składniki Koncentrat pomidorowy 30%

Poz. 130 Koncentrat pomidorowy 30% op. 4 – 4,5 kg

Koncentrat pomidorowy wyprodukowany z pomidorów. Składniki Koncentrat pomidorowy 30%

Poz. 131 Konserwa mięsna wieprzowa 300g

Wysokiej jakości sterylizowana mielonka wieprzowa o zawartości mięsa wieprzowego min 94 %. Skład – mięso wieprzowe, sól, przyprawy, substancje konserwujące, nie dopuszcza się produktu wysokowydajnego oraz zawierającego składniki drobiowe.

Termin przydatności do spożycia – 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu)

Opakowanie: jednostkowe – puszka metalowa łatwo otwieralna 300 g; zbiorcze – karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

Cechy dyskwalifikujące: uszkodzenia mechaniczne, objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia puszek

Poz. 132 Konserwa mięsna łopatka wieprzowa 300g

Wysokiej jakości sterylizowana mielonka wieprzowa o zawartości mięsa wieprzowego z łopatki min 81 %. Skład – mięso wieprzowe z łopatki, woda, białko sojowe, sól, pieprz, substancja konserwująca, nie dopuszcza się produktu wysokowydajnego oraz zawierającego składniki drobiowe.

Termin przydatności do spożycia – 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu)

Opakowanie: jednostkowe- puszka metalowa łatwo otwieralna 300 g; zbiorcze – karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

Cechy dyskwalifikujące: uszkodzenia mechaniczne; objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia puszek

Poz. 133 Konserwa mięsna wieprzowina z galaretką 300g

Skład: mięso wieprzowe min. 90 %, woda, cebula suszona, sól, przyprawy, czosnek suszony

Nie dopuszcza się produktu wysokowydajnego oraz zawierającego składniki drobiowe.

Termin przydatności do spożycia - 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu)

Opakowanie: jednostkowe – puszka metalowa łatwo otwieralna 300 g; zbiorcze – karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

Cechy dyskwalifikujące: uszkodzenia mechaniczne; objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia puszek

Poz. 134 Konserwa mięsna wołowa 300 g

Wysokiej jakości konserwa wołowa, grubo rozdrobniona, sterylizowana o zawartości mięsa wołowego min 80%, cebula suszona, smalec wieprzowy, sól spożywcza, przyprawy. Wołowina w sosie własnym.

Termin przydatności do spożycia – 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu)

Opakowanie: jednostkowe – puszka łatwo otwieralna z otwieraczem 300g; zbiorcze – karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

Cechy dyskwalifikujące: uszkodzenia mechaniczne, objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia puszek

Poz. 135 Konserwa rybna filet z makreli bez skóry w sosie pomidorowym 110 g

(puszka z otwieraczem) Skład: filety z makreli bez skóry min. (65%) sos pomidorowy min. (35%) – koncentrat pomidorowy ok. (45%), woda, olej rzepakowy, cukier, sól

Termin przydatności do spożycia minimum 18 miesięcy

Poz. 136 Paprykarz szczeciński 300 – 320g

Skład konserwy: mięso z łososia norweskiego rozdrobnione, ryż, woda, cebula, koncentrat pomidorowy, olej roślinny, białko sojowe, mieszanka przypraw, sól, kwas cytrynowy.

Termin przydatności do spożycia minimum 18 miesięcy (puszka z otwieraczem)

Poz.137 Konserwa rybna Sałatka pikantna 130 g

Skład konserwy: ryby rozdrobnione ok. 40% (łosoś atlantycki, szprot, makrela), woda, cebula, koncentrat pomidorowy, cukier, błonnik sojowy, sól, białko sojowe, olej rzepakowy, regulator kwasowości, kolendra, papryka słodka, pieprz, goździk

Termin przydatności do spożycia minimum 12 miesięcy

Poz. 138 Konserwa rybna Szprot w sosie pomidorowym 170 g

Skład konserwy: szprot ok.(60%) ryby, sos pomidorowy ok. (40%) - woda, koncentrat pomidorowy, cukier, olej rzepakowy, skrobia, ocet spirytusowy, sól, pomidory w proszku, cebula suszona, ekstrakt przypraw (pieprz, ziele angielskie, pietruszka, seler, goździki, chilli), przyprawy, ekstrakt papryki.

Termin przydatności do spożycia minimum 18 miesięcy. Puszka z otwieraczem

Poz. 139 Konserwa rybna Szprot w sosie węgierskim 175 g

Skład konserwy: szprot (ok. 55% ryby przed sterylizacją), sos węgierski (ok. 45% przed sterylizacją): woda, koncentrat pomidorowy (15-17%), cukier, musztarda (woda, ocet spirytusowy, gorczyca biała, cukier, sól, przyprawy), mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, papryka słodka mielona, skrobia kukurydziana, papryka ostra mielona, przyprawy, regulatory kwasowości: kwas octowy i kwas cytrynowy; naturalny aromat papryki

Termin przydatności do spożycia minimum 18 miesięcy (puszka z otwieraczem)

Poz. 140 Konserwa rybna Tuńczyk kawalki w sosie własnym 150 – 200 g

(puszka z otwieraczem) Skład konserwy: filet z tuńczyka od 55 – 65% całkowitej masy, olej roślinny, sól spożywcza, przyprawy

Poz. 141 Konserwa rybna makrela w oleju 120 g

(puszka z otwieraczem) Skład konserwy: filety z makreli min 64%), olej rzepakowy, aromat cytrynowy, sól, olej roślinny. Termin przydatności do spożycia minimum 18 miesięcy

Poz. 142 Konserwa mielonka tyrolska 110 g

Mięso z kurcząt ok. 30%, tłuszcz wieprzowy 10%, sól, przyprawy
Termin przydatności do spożycia minimum 18 miesięcy

Poz. 143 Kopytka garmażeryjne

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta ziemniaczanego, z dodatkiem mąki ziemniaczanej, pszennej i przypraw, waga 1 szt. od 20 do 30 g, struktura i konsystencja ciasta: jednolita, lekko porowata, wygląd: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu, o barwie kremowo-żółtej, smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego, opakowanie jednostkowe – kopytka należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, (gorzki, jelki, stęchły, itp.), niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto rozpadanie się kopytek w czasie obróbki termicznej, zdeformowane kształty), zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością
opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Poz. 144 Krakersy solone op. 160-180 g

Krakersy ciastka

Poz. 145 Krokiety z brokułami garmażeryjne

Krokiety z brokułami produkt garmażeryjny nie mrożony opakowanie 1 – 3 kg

Składniki: brokuły min. 30%, szynka gotowana min. 18%, ser żółty min. 18%, mąka pszenna, woda , majonez , olej , jaja , przyprawy: sól, pieprz

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

Opakowanie zbiorcze – skrzynka lub karton do 15 kg

Cechy dyskwalifikujące:

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

Poz. 146 Krokiety z pieczarkami i serem

Krokiety z pieczarkami i serem produkt garmażeryjny nie mrożony opakowanie 1 – 3 kg

Składniki: pieczarka gotowana min. 40%, mąka pszenna , ser żółty , woda , bułka tarta , olej , cebula , jaja , przyprawy: sól, pieprz

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

Opakowanie zbiorcze – skrzynka lub karton do 15 kg

Cechy dyskwalifikujące:

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

Poz. 147 Kukurydza konserwowa – puszka z otwieraczem

kukurydza, woda, sól

masa netto 340 g pojemność 425 ml masa po odcieku 285 g

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi kukurydzy bez zalewy (masa netto po odcieku)

Poz. 148 Kukurydza konserwowa

kukurydza, woda, sól.

masa netto 2120 g pojemność 2650 ml masa po odcieku 1775 g

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi kukurydzy bez zalewy (masa netto po odcieku)

Poz. 149 Kukurydza zamrożona

Opakowanie jednostkowe: 0,8 – 3 kg

Cechy dyskwalifikujące:

- wyciek samoczynny – widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne – gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce – insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Poz. 150 Kurki mrożone

Nazwa oryginalna – pieprznik jadalny.

Kurki całe blanszowane, mrożone kl. I. Produkt głęboko mrożony, do spożycia po obróbce cieplnej

Opakowanie – min. 2 kg

Przechowywanie – Produkt mrożony, przechowywać w temperaturze -18°C

Termin przydatności do spożycia: min. 3 miesiące

Poz. 151 Kurkuma

przyprawa

Opakowanie typu Pet 350g lub 420g

Poz. 152 Kwasek cytrynowy spożywczy op. 1 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy, struktura i konsystencja – sypka, drobne kryształki bez grudek i zlepów lub proszek, barwa – bezbarwne kryształki lub biały proszek, smak silnie kwaśny, zapach bezwonny, zawartość kwasu cytrynowego nie mniej niż 99,5%, zawartość metali nie więcej niż w powoływanej PN,

Opakowanie jednostkowe – kwasek pakowany w torby z tworzywa sztucznego wg PN-81/O-79781 zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu;

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy zawilgocenia, trwałe zbrylenia, obecność kwasu szczawiowego, żelazocyjanku potasowego, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 153 Leczo pieczarkowe 0,9 kg

Skład: papryka 20-25%, cebula 10-15%, pieczarka ok. 10%, koncentrat pomidorowy 15-20%, cukier, sól, olej, marchew, kwasek cytrynowy, przyprawy, woda.

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy otrzymany ze świeżych warzyw i grubo pokrojonych pieczarek z dodatkiem soli kuchennej, utrwalony przez pasteryzację, 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 zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoik o poj. 0,9 kg

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

Poz. 154 Liofilizowana mieszanka owoców

Produkt otrzymany w wyniku procesu liofilizacji.

Skład: ananas, banan, jabłko bez skórki, truskawka, wiśnia

Opakowanie – worki z folii polietylenowej szczelnie zamknięte, oznakowane zewnątrz etykietą

Wielkość opakowania 30 – 200 g

Minimalny termin do spożycia – 8 miesięcy od daty dostawy

Poz. 155 Liść laurowy opakowanie foremka plastikowa zamykana wieczkiem 0,08 kg

Liść laurowy o korzenno-gorzkiem zapachu.

Poz. 156 Lody różne smaki:

Opakowanie jednostkowe: 900 ml – 1,2l.

Lody o smaku śmietankowym z rodzynkami (3,5%) i orzechami ziemnymi (2%).

pełne mleko świeże (ok. 40%), odtłuszczone mleko (ok. 25%), cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, syrop glukozowy, oleje roślinne, rodzynki, prażone orzechy ziemne, śmietanka, aromaty (w tym mleko)

Lody o smaku śmietankowym i lody o smaku czekoladowym.

pełne mleko świeże (ok. 40%), odtłuszczone mleko (ok.25%), cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, oleje roślinne, syrop glukozowy, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, śmietanka, emulgatory, stabilizatory, masło kakaowe, mleko w proszku, miazga kakaowa, aromaty (w tym mleko), tłuszcz mleczny, kakao

Lody o smaku śmietankowym.

pełne mleko świeże (ok. 40%), odtłuszczone mleko (ok. 25%), syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, olej kokosowy, syrop glukozowy, śmietanka, stabilizatory, aromaty, barwniki (annato, kurkumina)

Lody o smaku śmietankowym i lody truskawkowe.

pełne mleko świeże (ok.40%), odtłuszczone mleko (ok.25%), cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, olej kokosowy, syrop glukozowy, zagęszczony sok truskawkowy, śmietanka, zagęszczony sok z czerwonego buraka, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromaty (w tym mleko)

Lody o smaku śmietankowym z sosem czekoladowym i kawałkami czekolady .

pełne mleko świeże (25-31%), odtłuszczone mleko (25-28%), cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, syrop glukozowy, olej kokosowy, kakao w proszku, miazga kakaowa, śmietanka, stabilizatory, emulgatory, masło kakaowe, aromaty, tłuszcz mleczny

Poz. 157 Majeranek opakowanie typu PET 0,15 kg

Majeranek otarty suszony

Poz. 158 Majonez

Skład: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy, regulator kwasowości (kwas cytrynowy)

Wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gładka, barwa jasnokremowa do żółtej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, charakterystyczny dla majonezu,

Majonez pakowany w słoiki szklane, szczelnie zamknięte i zabezpieczające produkt przed zewnętrznymi zanieczyszczeniami, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu.

Dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczne przebarwienia pochodzące z rozdrobnionych przypraw.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropelek oleju, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, zanieczyszczenia mechaniczne, obecność bakterii gronkowców, salmonella i z grupy coli, brak oznakowania majonezów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowania – słoiki szklane od 0,150 g – 1,5 kg

Poz. 159 Majonez - opakowanie jednorazowe PN-A-86950

struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gładka, barwa jasnokremowa do żółtej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, charakterystyczny dla majonezu,

- zawartość tłuszczu nie mniej niż 50,5 % - 78,5 %,
- zawartość wody i substancji lotnych nie więcej niż 50%,
- zawartość żółtka jaj kurzego nie mniej niż 5,0%,
- zawartość metali zgodna z powoływana PN,

Majonez pakowany w opakowania jednorazowe konfekcjonowane, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu.

Dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczne przebarwienia pochodzące z rozdrobnionych przypraw.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropeł oleju, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, zanieczyszczenia mechaniczne, obecność bakterii gronkowców, salmonella i z grupy coli, brak oznakowania majonezów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowania- jednorazowe od 10 – 30 g

Poz. 160 Makaron chow-mein

Makaron pszenny Chow Mein typu noodle

Skład: mąka pszenna, woda, sól

Opakowanie jednostkowe 200-250 g

Poz. 161 Makaron dwujajeczny (muszelki, paski, kolanka, świderki, wstążki, nitki) op. 0,5 – 3 kg

Mąka makaronowa pszenna, semolina (mąka z pszenicy durum), woda, jaja świeże

Poz. 162 Makaron Penne

Opakowanie 2 kg – typu Lubella

Poz. 163 Makaron 5-cio jajeczny nitki rosolowe

Skład: mąka pszenna makaronowa, kasza z pszenicy durum lub semolina, jaja- 5 sztuk na 1 kg mąki, woda, sól

Opakowanie jednostkowe 200-500 g

Poz. 164 Makaron Ryżowy op. 200 – 500 g

Makaron ryżowy wstążki produkt bezglutenowy, produkowany wyłącznie z mąki ryżowej i wody.

mąka ryżowa (93%), woda

Wartości odżywcze (%)100 g produktu:

Wartość energetyczna: ok. 1525 kJ/359 kcal.

Poz. 165 Makaron sałatkowy w kształcie ryżu biavetta op. 250 – 1000 g

mąka z pszenicy durum, woda

Poz. 166 Makaron Spaghetti

Makaron minimum 3 jajeczny

mąka makaronowa pszenna

Opakowanie 1 kg – typu Lubella

Poz. 167 Makaron Tagiatelle op. 1 – 5 kg

Składniki: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista

Poz. 168 Makaron trójkolorowy

Z semoliny z pszenicy twardej - mieszanka: makaronu, makaronu z suszonymi pomidorami i makaronu z suszonym szpinakiem.

Poz. 169 Makaron Udon

Skład: mąka, woda, sól

Opakowanie jednostkowe 200-500 g

Poz. 170 Makaron vermicelli

z ryżu, fasolki mung lub fasoli zielonej, soi, grochu lub innej rośliny bobowatej.
Opakowanie jednostkowe 200-500 g

Poz. 171 Makaron z sosem po bolońsku

Danie instant (kubek) waga 56 – 68 g
Składniki: makaron min 59%, mąka pszenna, pomidory min 9%, skrobia, cukier, sól, tłuszcz roślinny, substancje wzmacniające smak i zapach, przyprawy (bazylia, czosnek, pieprz, tymianek, rozmaryn, cebula) ekstrakt z papryki, por suszony
Waga po przyrządzeniu ok. 270 g
Wartość energetyczna 1 porcji min 220 kcal

Poz. 172 Makaron z sosem pieczarkowym/grzybowym instant

Danie instant (kubek) waga 55 – 75 g
Składniki: makaron, skrobia, śmietana, aromaty, olej, pieczarki lub inne grzyby, laktoza, ekstrakt drożdżowy, cebula, sól, czosnek, pieprz, natka pietruszki,
Waga po przyrządzeniu ok 228 g.

Poz. 173 Makaron z sosem śmietanowo – ziołowym

Danie instant (kubek) waga 58 – 73 g
Składniki: makaron 55-60%, skrobia, śmietanka min 8 %, tłuszcz roślinny, cukier, mleko odtłuszczone, sól, substancje wzmacniające smak i zapach, ekstrakt wołowy, przyprawy.
Waga po przyrządzeniu ok 270 g.
Wartość energetyczna 1 porcji min. 305 kcal

Częstotliwość dostaw:

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 174 Makaron rurka duża 500g

Długość rurki ok. 10 cm, średnica 2 cm

Poz. 175 Makaron „zacierka babuni” 250 – 500g

Skład: mąka makaronowa z pszenicy zwyczajnej, pasteryzowana masa jajeczna, woda, kurkuma

Poz. 176 Maliny mrożone

Maliny, produkt głęboko mrożony.

Cechy dyskwalifikujące:

- wyciek samoczynny –widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzenie mechaniczne opakowania
- zanieczyszczenie pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek
- zanieczyszczenia obce – insekty, lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal

Poz. 177 Marchew kostka zamrożona

Opakowanie jednostkowe: 0,8 – 3 kg

Cechy dyskwalifikujące:

- wyciek samoczynny- widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce- insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Poz. 178 Marchew młoda – junior zamrożona

Marchew młoda mrożona odmiany słodkie

Opakowanie od 400 do 1000 g

Poz. 179 Masa jajeczna w płynie

Całe jaja pasteryzowane w płynie. Skład: jajka 20-25 szt. na 1 kg masy. Barwa: właściwa dla zawartości jaja kurzego. Konsystencja: jednorodna płynna masa. Opakowanie jednostkowe: 1 l

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki i zapachy, nalot pleśni, jełczenie, zmieniona konsystencja, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzone opakowania, zabrudzenia.

Poz. 180 Masa kajmakowa

Wymagania klasyfikacyjne: masa kajmakowa (gęsta, aromatyczna, aksamitna, delikatna, słodka)

Składniki: mleko, cukier, tłuszcz

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, objawy pleśnienia, psucia, jełczenia, zafermentowania, zanieczyszczenia i zabrudzenia mechaniczne, brak oznakowania opakowań, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych (bombaże)

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – puszka 400-510 g masy netto

opakowanie zbiorcze – karton lub zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej

Poz. 181 Masło roślinne 0,2 – 1 kg PN-A-86901

Wymagania klasyfikacyjne: produkt spożywczy otrzymany z mieszaniny tłuszczów roślinnych i olejów surowych, które zostały poddane następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji) i modyfikowany, struktura i konsystencja – w temperaturze 20°C – stała, lekko mazista, barwa – kremowo – żółta, jednolita w całej masie smakowitość – dobra, zawartość soli – nie więcej niż 0,3%, zawartość tłuszczu – minimalnie 60%,

opakowanie jednostkowe – posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienia składników, nie spełnianie norm dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych, metali szkodliwych dla zdrowia oraz substancji dodatkowych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie: opakowanie jednostkowe - kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 200 g do 1 kg lub kostka o wadze od 200 do 250 g w papierze pergaminowym lub folii aluminiowej, opakowanie zbiorcze - pudła kartonowe lub pojemniki plastikowe

Poz. 182 Mąka pszenna typ 500 opakowanie 1 kg

Wymagania kwalifikacyjne: wilgotność nie większa niż 14, 0 %, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 6, liczba opadania nie mniej niż 85, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

Opis produktu: produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie oczyszczonych ziaren żyta, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała z odcieniem szarości, smak i zapach – charakterystyczny dla maki pszennej, zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN, opakowanie jednostkowe – mąkę należy pakować w worki wg PN – 91/A – 74017 lub w opakowania posiadające atest PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością o wadze 1 kg;

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Poz. 183 Mąka tortowa pszenna typ 450

Opakowanie 1 kg

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Poz. 184 Mąka ziemniaczana

Mąka ziemniaczana, skrobia ziemniaczana, – produkt uzyskiwany z bulw pędowych ziemniaków. O zawartości 80-85% skrobi.

Poz. 185 Mielonka turystyczna wieprzowa 110-130g

Skład: mięso wieprzowe min. 49%, woda, mięso z kurczaka, skrobia modyfikowana, białko sojowe, sól, pieprz, czosnek, aromaty. Produkt bezglutenowy.

Poz. 186 Mieszanka chińska mrożona op. 0,45 – 0,65 kg

Składniki: warzywa 80% w zmiennych proporcjach: marchew, kiełki fasoli Mung, papryka, por, cebula, pędy bambusa, grzyby Mun

Cechy dyskwalifikujące:

- wyciek samoczynny- widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce- insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Poz. 187 Mieszanka kompotowa op. 2,5 kg

Cechy dyskwalifikujące:

- wyciek samoczynny- widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne – gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce – insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Poz. 188 Mieszanka mrożona ratatouille op. 2,5 kg

Mieszanka warzywna 6 – składnikowa w torbach po 2.5 kg.

Skład: cukinia plastry, ćwiartki pomidora, czerwona i zielona papryka kostka, cebula kostka, oberżyna kostka.

Cechy dyskwalifikujące:

- wyciek samoczynny – widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce- insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Poz. 189 Mieszanka warzywna dwuskładnikowa zamrożona (marchewka z groszkiem)

Mieszanka warzyw mrożonych zawierająca dwa składniki : marchew, groszek

Opakowanie jednostkowe: 0,8 – 3 kg

Cechy dyskwalifikujące:

- wyciek samoczynny- widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce- insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Poz. 190 Mieszanka warzywna 5 – cio składnikowa klasy I

Mieszanka warzyw mrożonych zawierająca pięć różnych składników np.: marchew, groszek, kalafior, por, seler, brokuł, ziemniaki, fasolkę szparagową (zamiennie)

Opakowanie jednostkowe 1,5 do 2,5 kg

Cechy dyskwalifikujące:

- wyciek samoczynny- widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce- insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Poz. 191 Migdały 100 – 200 g

Migdały całe ziarno

Poz. 192 Miód pszczeli (naturalny) jednoporcjowy 25 – 30 g.

Odmiany: akacjowy, lipowy, wielokwiatowy

Cechy dyskwalifikujące:

obecność sztucznego inwentu lub nadmiernej ilości 5 – hydroksymetylofluoru (HMF), obecność melasy, obecność skrobi, obecność sztucznych barwników, obecność rozkruszka, obcy zapach i smak, oznaki fermentacji

Inne wymagania: produkt wyprodukowany i dostarczony z Polski oraz krajów UE zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3.10.2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu.

Nie dopuszcza się mieszanek miodu spoza Unii Europejskiej

Poz. 193 Miód pszczeli (naturalny) wielokwiatowy

Odmiany: wielokwiatowy,

Cechy dyskwalifikujące:

obecność sztucznego inwentu lub nadmiernej ilości 5 – hydroksymetylofluoru (HMF), obecność melasy, obecność skrobi, obecność sztucznych barwników, obecność rozkruszka, obcy zapach i smak, oznaki fermentacji,

Opakowania:

opakowanie jednostkowe słoik szklany 900 – 1000 g – 1 szt., zapakowane w pudła kartonowe od 6 do 9 kg lub zgrzewka termokurczliwa.

Inne wymagania:

produkt wyprodukowany i dostarczony z Polski oraz krajów UE zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3.10.2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu

Nie dopuszcza się mieszanek miodu spoza Unii Europejskiej

Poz. 194 Mleko kokosowe w puszcze op. 400 ml

Skład: ekstrakt kokosowy min. 80%, woda

Poz. 195 Morele suszone op. 50 – 100 g

Bez pestek

Poz. 196 Mus owocowy tubka

Mus owocowy w tubce o pojemności 100 – 200 g

Składniki: owoce, przeciery owocowe, soki z zagęszczonych owoców

Opakowanie jednostkowe: 100-200 g

z folii lub innego surowca posiadającego atest PZH o dopuszczeniu stosowania do pakowania żywności i zapewniającego dobrą jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia

Poz. 197 Musli jabłkowe

Wymagania klasyfikacyjne: wilgotność nie większa niż 12%, termin przydatności do spożycia: minimum 12 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

Opis produktu: produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie płatków owsianych, płatków kukurydzianych, migdałów, orzechów, rodzynek, wiórków kokosowych, ziaren słonecznika, jabłek liofilizowanych poddanych obróbce zgodnie z recepturą zakładową, struktura i konsystencja – sypka, w postaci mieszaniny drobnych różnokształtnych płatków i dodatków bez grudek, barwa-charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach charakterystyczny dla mieszanki, lekko słodki, orzechowy,

opakowanie jednostkowe – musli należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe z wkładami z folii lub inne opakowania posiadające atest PZH o dopuszczeniu stosowania do pakowania żywności od 0,5 – 1 kg i zapewniające dobrą jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Poz. 198 Musli morelowe

Wymagania klasyfikacyjne: wilgotność nie większa niż 12%; termin przydatności do spożycia: minimum 12 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

Opis produktu: produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie płatków owsianych, płatków kukurydzianych, migdałów, orzechów laskowych, wiórków kokosowych, ziaren słonecznika, moreli liofilizowanych i poddanych obróbce zgodnie z recepturą zakładową, struktura i konsystencja sypka, w postaci mieszaniny drobnych różnokształtnych płatków i dodatków bez grudek, barwa charakterystyczna dla użytych składników, zapach charakterystyczny dla mieszanki, lekko słodki, orzechowy,

opakowanie jednostkowe- musli należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe z wkładami z folii lub inne opakowania posiadające atest PZH o dopuszczeniu stosowania do pakowania żywności od 0,5 - 1 kg i zapewniające dobra jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, gorzki, kwaśny, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 199 Musli truskawkowe

Wymagania klasyfikacyjne: wilgotność nie większa niż 12%, termin przydatności do spożycia: minimum 12 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

Opis produktu: produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie płatków owsianych, płatków kukurydzianych, migdałów, orzechów laskowych, rodzynek, wiórków kokosowych, ziaren słonecznika, truskawek liofilizowanych i poddanych obróbce zgodnie z recepturą zakładową, struktura i konsystencja sypka, w postaci mieszaniny drobnych różnokształtnych płatków i dodatków bez grudek, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – charakterystyczny dla mieszanki, lekko słodki, orzechowy

opakowanie jednostkowe – musli należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe z wkładami z folii lub inne opakowania posiadające atest PZH o dopuszczeniu stosowania do pakowania żywności od 0,5 - 1 kg i zapewniające dobra jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, np. pleśni, gorzki, kwaśny, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 200 Musze makaronowe duże przeznaczone do nadziewaniem farszem w op. 0,5 – 1,5 kg

Długość około 6 cm, szerokość około 2 cm

Poz. 201 Musztarda delikatesowa

Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gęsta, barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo - smakowych, 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, zawartość substancji suchej nie mniej niż 20%, zawartość soli nie więcej niż 3 – 5%, musztarda pakowana w pojemniki z tworzyw sztucznych z atestem PZH (PN – 90/A – 75032), termin przydatności do spożycia: minimum 3 miesiące od daty dostarczenia do magazynu;

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczną ilość cząstek gorczycy i przypraw, smak charakterystyczny dla rodzaju musztardy.

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 musztardy, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 202 Musztarda dijon słoik

Składniki: woda, gorczyca, ocet, sól, regulator kwasowości

Opakowanie jednostkowe: 175-415 g

Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gęsta, barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo-smakowych, 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; termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu.

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 musztardy, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 203 Musztarda francuska op. 180 – 190 g

Skład: woda, gorczyca biała, ocet winny, cukier, gorczyca czarna, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, ekstrakt z kurkumy

Poz. 204 Musztarda delikatesowa opakowanie jednorazowe 10 – 30 g

Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gęsta, barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo smakowych, 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, zawartość substancji suchej nie mniej niż 20%, zawartość soli nie więcej niż 3 – 5%, musztarda pakowana w opakowania jednorazowe konfekcjonowane, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczna ilość cząstek gorczycy i przypraw, smak charakterystyczny dla rodzaju musztardy.

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 musztardy, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 205 Naleśniki z owocami

Naleśniki z owocami, produkt garmażeryjny, nie mrożony, opakowanie 0,4 – 1 kg

Składniki : mąka pszenna, woda , jaja, owoce, cukier , olej

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta lub tacka od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Cechy dyskwalifikujące:

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

Poz. 206 Naleśniki z serem i rodzynkami

Naleśniki z serem i rodzynkami produkt garmażeryjny nie mrożony opakowanie 0,4- 1 kg

Składniki: ser biały min. 40%, mąka pszenna , woda ,jaja, rodzynki , cukier , olej

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta lub tacka od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Cechy dyskwalifikujące:

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

Poz. 207 Naleśniki ze szpinakiem

Naleśniki ze szpinakiem produkt garmażeryjny nie mrożony opakowanie 0,4- 1 kg

Składniki: Szpinak min. 35%, mąka pszenna, woda , ser żółty, jaja kurze , ser biały

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta lub tacka od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Cechy dyskwalifikujące:

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

Poz. 208 Napój owsiany

Składniki: woda, owsies min. 10%, sól, witaminy

Produkt UHT wytworzony z owsa, a nie z gotowych koncentratów!

Opakowanie jednostkowe: karton 1l

z surowców posiadających atest PZH o dopuszczeniu stosowania do pakowania żywności i zapewniającego dobrą jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki i zapachy, pleśń, jęłczenie, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzone opakowania, zabrudzenia.

Poz. 209 Napój różne smaki gazowany 1,5l – 2l

Napój pomarańczowy, cytrynowy, o smaku oranżady itp. gazowany

Poz. 210 Napój typu Cola 0,5l

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia,

Poz. 211 Napój typu Cola 1l

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia,

Poz. 212 Napój typu Fanta 0,5l

Napój typu Fanta - różne smaki

Poz. 213 Napój sojowy

Składniki: woda, ziarna sojowe, wapń, sól, witaminy

Opakowanie jednostkowe: karton 1l z surowców posiadających atest PZH o dopuszczeniu stosowania do pakowania żywności i zapewniającego dobrą jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki i zapachy, pleśń, jęłczenie, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzone opakowania, zabrudzenia.

Poz. 214 Napój typu Sprite 0,5l

Napój typu Sprite 0,5l

Poz. 215 Napój typu Tymbark 0,5 l PET różne smaki

- woda, sok jabłkowy z zagęszczonego soku, syrop glukozowo-fruktozowy (G) i/lub cukier (D), sok cytrynowy z zagęszczonego soku, regulator kwasowości – kwas cytrynowy, ekstrakt z mięty, aromaty;

- woda, soki z zagęszczonych soków z: jabłek i wiśni, syrop glukozowo – fruktozowy (G) i/lub cukier (D), koncentrat z czarnych porzeczek i aronii, regulator kwasowości – kwas cytrynowy, aromat,

-woda, sok jabłkowy z zagęszczonego sok, syrop glukozowo – fruktozowy (G) i/lub – cukier (D), regulator kwasowości – kwas cytrynowy, ekstrakt z mięty

Poz. 216 Napój typu Tymbark 0,25l szkło różne smaki

Butelka szklana

- woda, sok jabłkowy z zagęszczonego soku, syrop glukozowo – fruktozowy (G) i/lub cukier (D), sok arbuzowy z zagęszczonego soku, regulator kwasowości – kwas cytrynowy, koncentrat barwiący z czarnej marchwi i borówek, aromaty

- woda, sok jabłkowy z zagęszczonego soku, syrop glukozowo – fruktozowy (G) i/lub cukier (D), regulator kwasowości – kwas cytrynowy, ekstrakt z mięty

- woda, soki z zagęszczonych soków z: jabłek i wiśni, syrop glukozowo – fruktozowy (G) i/lub cukier (D), koncentrat z czarnych porzeczek i aronii, regulator kwasowości – kwas cytrynowy, aromat

Poz. 217 Nasiona konopi siewnej

Skład: nasiona konopi ziarno

Opakowanie jednostkowe 100 -250 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki i zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie, jęczenie, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzone opakowania, zabrudzenia.

Poz. 218 Krem typu Nutella porcjowana op. 15 g

Skład: cukier, olej roślinny, orzechy laskowe, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu , odtłuszczone mleko w proszku, serwatka w proszku, lecytyna.

Poz. 219 Ocet spirytusowy 500 ml

Opakowanie butelka szklana

Poz. 220 Ocet balsamiczny (krem na bazie białego octu balsamicznego) biały 250 ml

Krem na bazie białego octu balsamicznego 33 - 35%.

Skład: Zagęszczony moszcz winogronowy, ocet z białego wina, syrop glukozowy,) skrobia kukurydziana, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa

Poz. 221 Ocet balsamiczny (krem z octu balsamicznego) ciemny 250 ml

Skład: Ocet balsamiczny z Modeny 60% (ocet winny, skoncentrowany moszcz winogronowy barwnik), gotowany moszcz winogronowy, syrop glukozowy, skrobia kukurydziana, składnik zagęszczający: guma ksantanowa

Poz. 222 Ocet ryżowy do sushi

Opakowanie butelka szklana 0,15-0,25 l

Skład: woda, ocet ryżowy 5%, cukier

Poz. 223 Ocet winny biały

Opakowanie butelka szklana 0,220 – 0,250l

Poz. 224 Ogórki konserwowe całe 0,9 kg kl. I

Wymagania klasyfikacyjne:

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

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 w kształcie foremnym zbliżonym do walca o długości do 8,0 cm,

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.),

zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1,5%

termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapeśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – ogórki należy pakować zgodnie z PN–A–75032, w słoiki szklane o poj. 0,9 kg
opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową,

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi ogórków bez zalewy (masa netto po odcieku)

Poz. 225 Ogórki słodko-kwaśne

skład: produkt otrzymany z krojonych warzyw (ogórek świeży, dynia, marchew) w zalewie (woda, ocet, cukier, sól), utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobieniu; miękkie, lecz nie rozpadające się
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych;

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

Masa netto powinna wynosić 900g.

Masa odciekniętych składników min 60%.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

Opakowania jednostkowe – słoiki szklane. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i pleśni oraz bez uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Opakowania transportowe – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Cena netto dotyczy masy netto po odcieku (bez zalewy).

Poz. 226 Olej jadalny uniwersalny 3 l**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany z oleju rzepakowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwieniu (bieleniu) oraz odwadnianiu (dezodoryzacji), struktura i konsystencja – w temperaturze 20 ° C – płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu, smakowitość – dobra, barwa –przejrzysta, jasnożółta

opakowanie jednostkowe – olej należy pakować w butelki plastikowe zgodnie z PN-92/A-86932 lub w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie, nie spełnianie norm dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych, metali szkodliwych dla zdrowia oraz substancji dodatkowych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe - butelka plastikowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością): 3 l zgodnie z zapotrzebowaniem asortymentowym, opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa

opakowanie zbiorcze - ułożone warstwami na europalecie, każda warstwa przełożona przekładką tekturową, paleta ostreczowana folią,

Poz. 227 Olej rzepakowy 1 l

Olej uzyskany z rzepaku, rafinowany

Poz. 228 Olej jadalny słonecznikowy 1 l**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany z oleju słonecznikowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwieniu (bieleniu) oraz odwadnianiu (dezodoryzacji), struktura i konsystencja – w temperaturze 20 ° C - płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu, smakowitość – dobra, opakowanie jednostkowe – olej należy pakować w butelki plastikowe zgodnie z PN-92/A-86932 lub w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie, nie spełnianie norm dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych, metali szkodliwych dla zdrowia oraz substancji dodatkowych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe - butelka plastikowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością): 1 l zgodnie z zapotrzebowaniem asortymentowym,
opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa
opakowanie zbiorcze - ułożone warstwami na europalecie, każda warstwa przełożona przekładką tekturową, paleta ostreczowana folią,

Poz. 229 Olej z ryżu 500 ml

Olej z ryżu 500 ml – olej ryżowy o korzystnych właściwościach zdrowotnych dla człowieka.

Olej o delikatnym słodkawym posmaku migdałów, który nie koliduje ze smakiem potraw, do stosowania zarówno na zimno do przyrządzania dressingów i sałatek, jak i po obróbce termicznej do gotowania czy smażenia na dużym ogniu. Olej ryżowy do smażenia w wysokich temperaturach, temperatura dymienia do 254 stopni. Zastosowanie: do smażenia, pieczenia, gotowania,

Pojemność: 500 ml

Składniki: 100% rafinowanego oleju ryżowego

Poz. 230 Oliwa z oliwek Extra Virgin 0.25 -1 l

Składniki: 100% oliwa z oliwek tłoczona na zimno - mieszanka oliwek pochodząca najlepiej z upraw w Unii Europejskiej.

Poz. 231 Oliwki czarne konserwowe krojone 0,2 – 0,4 kg

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi oliwek bez zalewy (masa netto po odcieku)

Opakowanie słoik szklany

Poz. 232 Oliwki konserwowe czarne całe 0,2 – 0,4 kg

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi oliwek bez zalewy (masa netto po odcieku)

Opakowanie słoik szklany

Poz. 233 Oliwki zielone konserwowe całe 0,2 – 0,4 kg

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi oliwek bez zalewy (masa netto po odcieku)

Opakowanie słoik szklany

Poz. 234 Oliwki zielone konserwowe krojone 0,2 – 0,4 kg

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi oliwek bez zalewy (masa netto po odcieku)

Opakowanie słoik szklany

Poz. 235 Oregano

Oregano: 10 – 20g, wysuszone liście i kwiatostany rośliny

Opakowanie torebka – wewnątrz z folii aluminiowej

Poz. 236 Orzechy makadamia

Orzechy makadamia w opakowaniach 100-250 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki i zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie, jęłczenie, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzone opakowania, zabrudzenia

Poz. 237 Orzechy nerkowca 80 – 200 g

orzechy nerkowca łuskane

Poz. 238 Orzechy Pekan

Orzechy pekan w opakowaniach 100-250 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki i zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie, jęłczenie, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzone opakowania, zabrudzenia

Poz. 239 Orzechy pistacjowe 70 – 150 g

Orzechy pistacjowe w opakowaniach

Poz. 240 Orzechy włoskie 100 g

Orzechy włoskie w opakowaniach

Poz. 241 Orzechy ziemne

Orzeszki ziemne (arachidowe) 1 kg

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki i zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie, jęłczenie, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzone opakowania, zabrudzenia

Poz. 242 Orzechy ziemne paczka

Orzeszki ziemne w opakowaniach 100-200 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki i zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie, jęłczenie, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzone opakowania, zabrudzenia

Poz. 243 Orzechy ziemne z przyprawami paczka

Orzeszki ziemne z przyprawami mix (solone, chili, papryka, zielona cebulka, miód, z karmel) w opak. 100-200 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki i zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie, jęłczenie, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzone opakowania, zabrudzenia

Poz. 244 Orzechy Pinii

Orzeszki piniowe naturalne w opakowaniach 100-250 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki i zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie, jęłczenie, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzone opakowania, zabrudzenia, antyzbrylacze, barwniki, cukier, drożdże, gluten, GMO, olej palmowy, substancje zbrylające, tłuszcze trans

Poz. 245 Owsianka błyskawiczna

Skład – gotowane płatki owsiane błyskawiczne i pełnoziarniste min. 40 % (woda, płatki owsiane błyskawiczne i pełnoziarniste) jogurt naturalny min. 20 %, przeciery z owoców, zagęszczone soki z owoców, aromaty, witaminy: C, D3, B6.

Opakowanie – min. 95g

Poz. 246 Owsianka z owocami instant

Skład – płatki owsiane min. 54%, w zależności od rodzaju, różne składniki i owoce

Opakowanie – min. 65g, kubek

Poz. 247 - 248 Paluszki PN-A-88111

Paluszki posypane solą spożywczą lub sezamem

Skład: Mąka pszenna, sól lub sezam, tłuszcz roślinny, cukier,

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 60 do 100 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 249 Panierka Panko

azjatycka panierka zbożowa, w postaci chrupiących płatków; lekka i chrupiąca idealnie sprawdza się do różnorodnych smażonych potraw, szczególnie mięs, krewetek i warzyw

Składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól

Opakowanie jednostkowe: 200 -1000 g

Panierka zapakowana zgodnie z wymaganiami PN lub w opakowania posiadające świadectwo o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością

Wymagania klasyfikacyjne: produkt otrzymywany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego, bez dodatku nasion, nadzienia i zdobień; składa się z płatków o długości ok. 0,5 cm, sypka konsystencja, barwa naturalna, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, obecność bakterii salmonelli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, jęczenie, zaniżona zawartość masy suchej, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia opakowania, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 250 Papier ryżowy o średn. 22 cm

cieniutkie placki ryżowe, okrągłe, do zawijania dań kuchni azjatyckiej

Składniki: mąka ryżowa, woda, sól

Opakowanie jednostkowe: 200-300 g

opakowanie zgodne z wymaganiami PN lub posiadające świadectwo o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością

Wymagania klasyfikacyjne: bez tłuszczów nasyconych, bez konserwantów, bez dodatków, bez barwników, bez GMO, bezglutenowe, w 100% naturalne, niebielone.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, jęczenie, zaniżona zawartość masy suchej, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia opakowania, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 251 Papryka 3 kolory kostka mrożona

Papryka trzykolorowa, kostka, mrożona.

Skład podstawowy: papryka żółta, czerwona i zielona

Rodzaj opakowania jednostkowego: opakowanie foliowe

Waga jednostkowa netto 2,5 kg

Poz. 252 Papryka 3 kolory paski mrożona

Papryka trójkolorowa w paskach. Produkt głęboko mrożony.

Rodzaj opakowania jednostkowego: worek hermetycznie zamknięty.

Waga jednostkowa netto 2,5 kg

Poz. 253 Papryka konserwowa 0,9 kg kl. I

Wymagania klasyfikacyjne:

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, wygląd – papryka świeża połówki marynowana, konsystencja – papryka jędrna lekko miękka, nie rozpadająca się, smak i zapach – charakterystyczny dla papryki, kwaśnosłodki, złagodzony dodatkiem oleju, zawartość soli kuchennej nie więcej niż –1,0%

opakowanie jednostkowe – paprykę należy pakować zgodnie z PN–A–75032, w opakowania umożliwiające hermetyczne zamknięcie, termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, rozpadająca się papryka, objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. 0,9 kg

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi papryki bez zalewy (masa netto po odcieku)

Poz. 254 Papryka słodka, ostra opakowanie typu PET 720 g

Poz. 255 Passata pomidorowa słoik

Składniki: pomidory 99% (lub 160-180 g pomidorów użytych na 100 g produktu)

Opakowanie jednostkowe: 500-800 g

szklane opakowanie zgodne z wymaganiami PN lub posiadające świadectwo dopuszczenia do kontaktu z żywnością

Wymagania klasyfikacyjne: bez tłuszczów nasyconych, bez konserwantów, bez dodatków, bez barwników

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia opakowania, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 256 Pasta Ajwar

Ajvar - łagodna pasta warzywna

Skład: papryka, bakłażany, ocet, olej słonecznikowy, koncentrat pomidorowy, sól kuchenna, cukier, ostra papryka, przyprawy,

Opakowanie słoik szklany 350 – 400 g

Poz. 257 Pasta Curry żółta

Skład: trawa cytrynowa, czosnek, szalotka, sól, galangal, suszone papryczki chili, nasiona kolendry, skórka z limonki kaffir, kmin, cynamon, gałka muszkatołowa, kurkuma, kardamon

Opakowanie słoik szklany 380-400 g

Poz. 258 Pasta migdałowa

Skład: 100% mielonych migdałów, bez dodatku oleju palmowego, cukru i soli

Opakowanie: słoik, pojemność 300-500 g

Poz. 259 Pasta orzechowa

Opis: pasta orzechowa gładka

Skład: 100% prażonych orzechów arachidowych, bez dodatku oleju palmowego, cukru i soli

Opakowanie: słoik, pojemność 350-600 g

Poz. 260 Pasta pistacjowa

Skład: gładki krem ze zmielonych pistacji (100%) najwyższej jakości; bez sztucznych dodatków, oleju palmowego, cukru i soli

Opakowanie: słoik, pojemność 200-300 g

Poz. 261 Pasta warzywna 80 g różne smaki

100% naturalnych składników, produkt sterylizowany

Skład: gładka pasta z soczewicy, ciecierzycy, fasoli, mieszanki warzyw w zmiennych ilościach, wody, oleju, soli i przypraw; bez sztucznych dodatków i oleju palmowego

Opakowanie: 80 g ALUPAK

opakowanie zgodne z wymaganiami PN lub posiadające świadectwo dopuszczenia do kontaktu z żywnością

Poz. 262 Pasta Wasabi

Skład: woda, chrzan ok. 21,5%, olej roślinny, sól, aromat, wasabi japonska ,
Masa netto 43 - 45g
Opakowanie słoik szklany

Poz. 263 Pasta typu Pastella - pasta kanapkowa różne smaki

Z czosnkiem op. 80 g

Skład: olej rzepakowy, ser twarogowy, ser solankowy typu greckiego, woda, ogórek, cukier, dziki czosnek, żółtko jaja, gorczyca mielona, przyprawy, sól spożywcza, ocet spirytusowy, płatki ziemniaczane, regulator kwasowości: kwas mlekowy i kwas cytrynowy, aromat naturalny

Z awokado i limonką op. 80 g

jaja gotowane, olej rzepakowy, awokado, woda, cukier, sól, żółtko jaja, mielona gorczyca, ocet spirytusowy, kurkuma, błonnik, szczypiorek, chrzan tarty, sok z limonki, przyprawy, regulatory kwasowości (kwas mlekowy),

Jajeczna z bekonem op. 80 g

Składniki: jaja, olej rzepakowy, woda, wędzony boczek [mięso wieprzowe, olej rzepakowy, sól, cukier, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy; przyprawy, aromaty], cukier, sól, ocet spirytusowy, mielona **gorczyca**, przyprawy, żółtko jaja, chrzan tarty, regulatory kwasowości: kwas mlekowy, kwas cytrynowy, szczypiorek, aromaty

Poz. 264 Pasta typu Pastella - pasta kanapkowa z rybą różne smaki

Z pstrąga op. 80 g

Składniki: olej rzepakowy, woda, pstrąg wędzony, ryby wędzone, ser żółty, cukier, koncentrat pomidorowy, ogórek, żółtko jaja, mielona gorczyca, przyprawy, sól spożywcza, ocet spirytusowy, pietruszka, regulatory kwasowości: kwas mlekowy, kwas cytrynowy

Z łososia ze szczypiorkiem op. 80 g

olej rzepakowy, łosoś* wędzony, woda, cukier, żółtko jaja, ocet spirytusowy, mielona gorczyca, sól spożywcza, przyprawy, szczypiorek, regulatory kwasowości: kwas mlekowy, kwas cytrynowy, aromat,
*Obszar połowu: Łosoś atlantycki hodowlany – Norwegia.

Poz. 265 Pasztet angielski od 100 – 110g

Skład: mięso z fileta piersi kurczaka, woda, skórki z kurcząt, skrobia ziemniaczana, mleko w proszku, mieszanka przyprawowa (przyprawy, ekstrakty przypraw, warzyw (seler) i owoców, hydrolizat białka sojowego, ekstrakt drożdżowy, sól). Zawartość surowców z kurcząt min. 60%

Opakowanie:

Jednostkowe – ALUPACK od 100 g – 120 g

Zbiorcze – karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

Cechy dyskwalifikujące:

uszkodzenia mechaniczne

objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia występujące na opakowaniach metalowych

Poz. 266 Pasztet kremowy od 100 – 130g

Skład: woda, tłuszcz wieprzowy min. 23%, skóry z kurcząt, kasza manna (z pszenicy), wątroba z kurcząt, wątroba wieprzowa, sól, białko sojowe, warzywa suszone (cebula, marchew, pietruszka, por), hydrolizat białka roślinnego, ekstrakt drożdżowy, przyprawy

Termin przydatności do spożycia – 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu)

Opakowanie:

jednostkowe – puszka metalowa łatwo otwieralna od 160 g – 200 g

zbiorcze – karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

Cechy dyskwalifikujące:

uszkodzenia mechaniczne objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia występujące na opakowaniach metalowych

Poz. 267 Pasztet drobiowy 50 g

Skład: woda, mięso z kurcząt, olej rzepakowy, wątroba i skóry z kurcząt, kasza manna (z pszenicy), sól, białko sojowe, skrobia ziemniaczana, warzywa suszone (cebula, marchew, pietruszka, por), przyprawy, , hydrolizat białka roślinnego, ekstrakt drożdżowy, Zawartość surowców z kurcząt ok .40%

Termin przydatności do spożycia – 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu)

Opakowanie:

Jednostkowe – puszka metalowa łatwo otwieralna od 160 g – 200 g

Zbiorcze – karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

Cechy dyskwalifikujące:

uszkodzenia mechaniczne objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia występujące na opakowaniach metalowych

Poz. 268 Pasztet drobiowy z pomidorami 50 g

woda, mięso z kurcząt, olej rzepakowy, wątroba i skóry z kurcząt, kasza manna (z pszenicy), sól, susz pomidorowy, skrobia ziemniaczana, warzywa suszone (cebula, marchew, pietruszka, por), przyprawy, białko sojowe, hydrolizat białka roślinnego, ekstrakt drożdżowy, aromat,

Termin przydatności do spożycia – 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu)

Opakowanie:

Jednostkowe – puszka metalowa łatwo otwieralna od 160 g – 200 g

Zbiorcze – karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

Cechy dyskwalifikujące:

uszkodzenia mechaniczne objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia występujące na opakowaniach metalowych

Poz. 269 Pasztet sojowy

Skład – woda, olej rzepakowy, warzywa min. 11% (cebula, marchew, pietruszka) białko sojowe, aromaty naturalne, przyprawy (gorczyca), koncentrat pomidorowy, skrobia kukurydziana, błonnik (grochowy, bambusowy), sól morską

Opakowanie – 113g

Poz. 270 Pasztet wieprzowy od 160 – 200g premium

Skład: typowo mięsny pasztet wieprzowy o zawartości mięsa min 47 % oraz min 12 % wątroby wieprzowej, woda, cebula, sól spożywcza, białko wieprzowe, przyprawy – nie dopuszcza się dodatku składników drobiowych

Termin przydatności do spożycia – 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu)

Opakowanie:

Jednostkowe – puszka łatwo otwieralna 160 g – 200 g

Zbiorcze – karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

Cechy dyskwalifikujące:

uszkodzenia mechaniczne objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia występujące na opakowaniach metalowych

Poz. 271 Pasztet z czosnkiem op. 100 g

woda, mięso z kurcząt, olej rzepakowy, wątroba i skóry z kurcząt, kasza manna (z pszenicy), sól, czosnek suszony, białko sojowe, skrobia ziemniaczana, warzywa suszone (cebula, marchew, pietruszka, por), przyprawy, hydrolizat białka roślinnego, ekstrakt drożdżowy. Zawartość surowców z kurcząt nie mniej niż 38%

Poz. 272 Pasztet z papryką op. 100 g

Woda, mięso z kurcząt, olej rzepakowy, wątroba i skóry z kurcząt, kasza manna (z pszenicy), sól, skrobia ziemniaczana, warzywa suszone, papryka suszona, białko sojowe, przyprawy i ekstrakty przypraw naturalnych, hydrolizat białka roślinnego, zawartość składników drobiowych nie mniej niż 38%

Poz. 273 Paszтет z pieczarkami op. 100 g

Woda, mięso z kurcząt, olej rzepakowy, wątroba i skóry z kurcząt kasza manna (z pszenicy), sól, białko sojowe, skrobia ziemniaczana, warzywa suszone (cebula, marchew, pietruszka, por), pieczarka suszona, przyprawy, hydrolizat białka roślinnego, ekstrakt drożdżowy. Zawartość składników drobiowych nie mniej niż 38%

Poz. 274 Paszтет z pieprzem op. 100 g

Woda, mięso z kurcząt, olej rzepakowy, wątroba i skóry z kurcząt, kasza manna (z pszenicy), sól, białko sojowe, skrobia ziemniaczana, warzywa suszone, przyprawy, hydrolizat białka roślinnego, ekstrakt drożdżowy, pieprz

Zawartość surowców z kurcząt nie mniej niż 38%.

Poz. 275 Paszтет z pomidorami op. 100 g

Woda, mięso z kurcząt, olej rzepakowy, wątroba i skóry z kurcząt, kasza manna (z pszenicy), sól, susz pomidorowy, skrobia ziemniaczana, warzywa suszone (cebula, marchew, pietruszka, por), przyprawy białko sojowe, hydrolizat białka roślinnego, ekstrakt drożdżowy

Zawartość surowców z kurcząt nie mniej niż 41%.

Poz. 276 Patisony marynowane

Skład: patisony (50%) woda ocet spirytusowy cukier sól papryka przyprawy (w tym gorczyca)

Opakowanie słoik szklany 500-550 g

Masa po odcieku nie mniej niż 250 g

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi bez zalewy (masa netto po odcieku)

Poz. 277 Pestki dyni

Skład: pestki dyni łuskane

Opakowanie jednostkowe 100 – 500 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki i zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie, jęczenie, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzone opakowania, zabrudzenia.

Poz. 278 Pesto opakowanie 190 – 200 g

Składniki olej słonecznikowy ok. 45%, bazylii nie mniej niż 30%, orzechy nerkowca, serwatka w proszku (z mleka), sól, cukier, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, ekstrakt z bazylii, aromaty naturalne, czosnek, regulator kwasowości: kwas mlekowy

Poz. 279 Pieczarki konserwowe 0,55 – 0,6 kg

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi pieczarek bez zalewy (masa netto po odcieku)

Poz. 280 Pieczywo chrupkie różne rodzaje

Skład (w zależności od rodzaju): mąka pszenna, mąka pszenna pełnoziarnista, mąka orkiszowa, mąka żytnia, mąka żytnia pełnoziarnista, otręby pszenne, otręby żytnie, płatki owsiane, sól, olej, przyprawy, ziarna

Opakowanie jednostkowe: 130-170 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki i zapachy, zawilgocenie, zanieczyszczenia, brak oznakowania opakowań, uszkodzone opakowania, zabrudzenia.

Poz. 281 Pieprz biały mielony 15 – 20 g

Pieprz biały mielony 15 – 20 g

Poz. 282 Pieprz cayenne 15 – 20g

Pieprz cayenne 15 – 20g

Poz. 283 Pieprz cytrynowy 20 g

Pieprz cytrynowy 20 g

Poz. 284 Pieprz naturalny czarny mielony opakowanie typu PET 820 g

Produkt naturalny, bez sztucznych dodatków i konserwantów

Poz. 285 Pieprz czarny ziarnisty op. 20 g

Pieprz czarny ziarnisty – opakowanie 20g

Poz. 286 Pieprz ziółowy op. 20 g

Skład: gorczyca biała owoc kolendry, kminek, papryka ostra, czosnek, kozieradka, majeranek

Poz. 287 Pierogi leniwe garmażeryjne

Pierogi leniwe - produkt garmażeryjny, nie mrożony, opakowanie hermetyczne 1- 5kg, opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Składniki: ziemniaki ok.40%, ser biały ok.40%, mąka pszenna, skrobia ziemniaczana, olej roślinny rzepakowy

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

Cechy dyskwalifikujące:

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

Poz. 288 Pierogi ruskie garmażeryjne

Pierogi ruskie - produkt garmażeryjny, nie mrożony, opakowanie hermetyczne, opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Składniki: ziemniaki ok.40%, ser biały ok.25%, mąka pszenna, woda, cebula, przyprawy: pieprz, sól, olej rzepakowy

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

Cechy dyskwalifikujące:

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

Poz. 289 Pierogi wiejskie garmażeryjne

Pierogi wiejskie - produkt garmażeryjny, nie mrożony, opakowanie hermetyczne, opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Składniki: ziemniaki ok.40%, mąka pszenna, boczek wędzony ok.10%, woda, cebula, przyprawy: pieprz, sól, olej rzepakowy

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

Cechy dyskwalifikujące:

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

Poz. 290 Pierogi z jagodami lub truskawkami (sezon letni)

Pierogi z jagodami lub truskawkami, produkt garmażeryjny, nie mrożony, opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Składniki: mąka pszenna ; truskawka lub jagoda min.25%, woda, przyprawy: cukier, olej rzepakowy

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

Cechy dyskwalifikujące:

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

Poz. 291 Pierogi z mięsem – garmażeryjne

Pierogi z mięsem, produkt garmażeryjny, nie mrożony, opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Składniki: mięso wołowe ok.50%, mąka pszenna, woda, bułka tarta, przyprawy: sól, pieprz, cebula, olej

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

Cechy dyskwalifikujące:

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

Poz. 292 Pierogi z owocami: jabłko, brzoskwinia

Pierogi z serem i bakaliami na słodko, produkt garmażeryjny, nie mrożony, opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Składniki: mąka pszenna, jabłko prażone min. 25%, (brzoskwinia 20%), woda, przyprawy, cukier, olej rzepakowy

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

Cechy dyskwalifikujące:

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

Poz. 293 Pierogi z wołowiną – garmażeryjne

Pierogi z wołowiną Beef mexicana, produkt garmażeryjny, nie mrożony, opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Składniki: mięso wołowe min. 25%, fasola czerwona ok.10%, mąka pszenna, woda, przyprawy: sól, pieprz, cebula, papryka ostra, papryka słodka, czosnek

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

Cechy dyskwalifikujące:

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

Poz. 294 Pinsa

Gotowe spody do potraw, przekąsek

Skład : mąka pszenna, woda, otręby, mąka ryżowa, mąka sojowa, semolina ryżowa, suszony zakwas lub suszone drożdże, sól, olej lub oliwa, przyprawy, ziarna

Opakowanie jednostkowe: 130-250 g

opakowanie zgodne z wymaganiami PN lub posiadające świadectwo dopuszczenia do kontaktu z żywnością

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki i zapachy, zawilgocenie, pleśń, jęlczenie, zanieczyszczenia, brak oznakowania opakowań, uszkodzone opakowania, zabrudzenia.

Poz. 295 Piwo bezalkoholowe

piwo bezalkoholowe (zawartość alkoholu 0,0%) w puszcze ALU o poj. 0,5 l typu pils, lager lub pszeniczne

Składniki: woda, sód jęczmienny lub sód pszeniczny, chmiel lub wyciąg z chmielu, aromat naturalny

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt – smak świeży, orzeźwiający, zawartość metali i innych związków chemicznych zgodna z PN., opakowania jednostkowe – puszki ALU posiadające atest akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia, uszkodzenia puszek, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych,

Opakowanie: opakowanie jednostkowe – puszka aluminiowa z zawleczką ułatwiającą otwieranie.

Poz. 296 Placki pancake garmażeryjne

Placki pancake - produkt garmażeryjny, nie mrożony, opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta lub tacka od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

Składniki: mąka pszenna, jaja, mleko, olej, proszek do pieczenia, sól

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

Cechy dyskwalifikujące: objawy zepsucia np.: bombaż, kwaśny zapach i smak, fermentowanie, pleśń, uszkodzenia opakowania, nieuszczelnienie, brak oznakowania opakowań, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne.

Poz. 297 Placki ziemniaczane garmażeryjne

Placki ziemniaczane produkt garmażeryjny nie mrożony opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta lub tacka od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Składniki: ziemniaki 60%, mąka pszenna 30%, cebula 4,5%, jaja kurze 1%, olej roślinny rzepakowy 4% sól 0,25%, pieprz 0,25%

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

Cechy dyskwalifikujące:

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

Poz. 298 Platki jaglane

zbożowy produkt spożywczy, wytwarzany z rozgniecionych ziaren prosa

Składniki: płatki jaglane 100%

Wymagania kwalifikacyjne: wilgotność nie większa niż 12%

Opakowanie jednostkowe – płatki należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe lub foliowe wg PN od 0,5–1 kg

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, np.: stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, powyżej wartości dopuszczonych w PN, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;

Poz. 299 Platki kukurydziane

Wymagania kwalifikacyjne: wilgotność nie większa niż 12%

Opis produktu: produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren kukurydzy – zmielenie całego obłuszczonego ziarna kukurydzy i poddanie obróbce zgodnie z recepturą zakładową, struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych różnokształtnych płatków bez grudek, barwa - złotożółta z różnymi odcieniami, - smak i zapach – charakterystyczny dla płatków kukurydzianych lekko słodki,

Opakowanie jednostkowe – płatki należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe z wkładem z folii, lub inne opakowania posiadające atest PZH o dopuszczeniu stosowania do pakowania żywności i zapewniające dobra, - jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia od 0, 5 – 1 kg;

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 300 Platki kukurydziane z miodem i orzechami

Składniki: grys kukurydziany ok.65 %, cukier, orzeszki ziemne, glukoza, miód, sól, cukier brązowy, syrop cukru inwertowanego, melasa cukru trzcinowego, regulator kwasowości, przeciwutleniacz (mieszanina tokoferoli), substancje wzbogacające: witaminy (niacyna, kwas pantotenowy, ryboflawina (B2), witamina B6, kwas foliowy)

opakowanie 250 – 500 g

Poz. 301 Platki migdałowe 100 – 200 g

Migdał łuskany pocięty w płatki

Poz. 302 Platki owsiane

Wymagania kwalifikacyjne:

wilgotność nie większa niż 12%

Opis produktu:

produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren owsa – zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddanie obróbce hydrotermicznej, struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych płatków bez grudek, barwa - szarobiała z różnymi odcieniami, smak i zapach – charakterystyczny dla płatków owsianych lekko orzeszkowy, zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN,

opakowanie jednostkowe – płatki należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe wg PN od 0,5–1 kg dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieliczne ziarna niezgniecione – 0,2%;

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, powyżej wartości dopuszczonych w PN, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 303 Płatki o smaku cynamonowym typu Lubella

Opis produktu: Płatki zbożowe o smaku cynamonowym

Skład: mąki mix (pszenna, kukurydziana) cukier, tłuszcz, glukoza, cynamon, miód, sól, aromaty, przeciwutleniacz: palmitynian askorbylu, mieszanina tokoferoli, substancje wzbogające: witaminy (witamina C, niacyna, kwas pantotenowy, witamina B6, witamina B2, witamina B1, kwas foliowy, witamina B12).

opakowanie jednostkowe – od 0,2 – 1 kg

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, powyżej wartości dopuszczonych w powoływanej NP., objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 304 Płatki o smaku czekoladowym typu Lubella

Opis produktu:

Płatki zbożowe o smaku czekoladowym,

Skład: mąka pszenna (60- 65%), cukier, glukoza, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, tłuszcz, ekstrakt słodowy jęczmienny, sól, emulgator: lecytyna sojowa, aromat, substancje wzbogające: witaminy (witamina C, niacyna, kwas pantotenowy, witamina B6, witamina B2, witamina B1, kwas foliowy, witamina B12).

opakowanie jednostkowe – od 0,3 – 1 kg

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, powyżej wartości dopuszczonych w powoływanej NP., objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 305 Podgrzybki mrożone

Grzyby – podgrzybki blanszowane, mrożone kl. I. Produkt głęboko mrożony, do spożycia po obróbce cieplnej

Opakowanie - 250 – 500 g

Przechowywanie – Produkt mrożony, przechowywać w temperaturze -18°C

Termin przydatności do spożycia: min. 3 miesiące

Poz. 306 Poledwica z kurcząt mielona od 100 – 110g

Skład: mięso z piersi kurcząt min.50 %, woda, skóry z kurcząt, skrobia modyfikowana, sól, białko roślinne (soja), przeciwutleniacze, aromaty

Termin przydatności do spożycia - 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18miesiące od daty dostawy do magazynu)

Opakowanie:

Jednostkowe – alupak od 100 g – 110 g

zbiorcze-karton lub zgrzewka foliowa do 10 kg

Cechy dyskwalifikujące:

uszkodzenia mechaniczne, pęknięcia objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

Poz. 307 Pomidory bez skórki w puszcze

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład: pomidory bez skóry min. 60%, sok pomidorowy, regulator kwasowości,
Termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – konserwa o poj. od 0,35 do 0,45 kg

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi fasolki bez zalewy (masa netto po odcieku)

Poz. 308 Pomidory suszone w saszetce 100 g

pomidory suszone min. 80%, olej słonecznikowy, sól, przyprawy: czosnek, oregano, regulator kwasowości kwas cytrynowy

Poz. 309 Pomidory suszone w oleju

Skład: pomidory suszone nasączone ok. 60% (pomidory suszone, woda, sól, ocet winny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy), olej rzepakowy, przyprawy
opakowanie 250 – 300 g

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi bez zalewy (masa netto po odcieku)

Poz. 310 Proszek do pieczenia PN-A-94017

Wymagania klasyfikacyjne:

Dodatek do wyrobów cukierniczych w postaci proszku

Skład: Substancje spulchniające, mąka pszenna

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo 30 – 50 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 311 Przyprawa – rozmaryn suszony w torebce 10 – 20g

Rozmaryn – opakowanie 10 – 20g suszu

Poz. 312 Przyprawa - tymianek suszony w torebce 10 – 20 g

Tymianek – opakowanie 10 – 20g suszu

Poz. 313 Przyprawa cząber suszony w torebce 10 – 20 g

Cząber – opakowanie 10 – 20g suszu

Poz. 314 Przyprawa do Grilla 0,02 – 0,1 kg

Składniki: sól, papryka, czosnek, chilli, gorczyca biała, majeranek, kolendra, może zawierać: pomidor, cebula, rozmaryn, bazylija, pieprz czarny, papryka czerwona, zioła prowansalskie, oregano, olej rzepakowy.

Poz. 315 Przyprawa do kurczaka

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych rozdrobnionych surowców takich jak: kora, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, pąki, owoce, nasiona, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw przyrządzanych z drobiu, struktura i konsystencja sypka, barwa naturalna, niejednorodna, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla składników, zawartość wody nie więcej niż 12%, zawartość olejku w mieszankach (ml/100 g) nie mniej niż 0,2, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL nie więcej niż 3,0%,

Opakowanie jednostkowe – typu PET 1100 g, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 316 Przyprawa do mięsa wieprzowego

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych rozdrobnionych surowców takich jak: kora, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, paki, owoce, nasiona, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu mięsa, struktura i konsystencja – sypka, barwa naturalna, niejednorodna, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników, zawartość wody nie więcej niż 12%, zawartość oleju w mieszankach (ml/100 g) nie mniej niż 0,2, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL nie więcej niż 3,0%,

Opakowanie jednostkowe – typu PET 900 – 1100 g, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 317 Przyprawa do potraw chińskich fix 0,05- 0,1 kg

Składniki: skrobia, marchew, seler, papryka zielona i czerwona, grzyby chińskie, imbir, pędy bambusa, por, przyprawy: kurkuma, pieprz cayenne, imbir, kmin, pieprz czarny, kolendra, liść laurowy, lubczyk, tłuszcz, cukier.

Poz. 318 Przyprawa do ryb

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych rozdrobnionych surowców takich jak: kora, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, paki, owoce, nasiona, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw rybnych, struktura i konsystencja – sypka, barwa naturalna, niejednorodna, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników, zawartość wody nie więcej niż 12%, zawartość oleju w mieszankach (ml/100 g) nie mniej niż 0,2, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL nie więcej niż 3,0%,

Opakowanie jednostkowe typu PET 900 g termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia.

Cechy dyskwalifikujące:

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.

Poz. 319 Przyprawa do steków

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych rozdrobnionych surowców takich jak: kora, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, paki, owoce, nasiona, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu mięsa, struktura i konsystencja – sypka, barwa naturalna, niejednorodna, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników, zawartość wody nie więcej niż 12%, zawartość oleju w mieszankach (ml/100 g) nie mniej niż 0,2, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL nie więcej niż 3,0%,

opakowanie jednostkowe – typu PET 950 g, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 320 Przyprawa do zup w płynie op. 0,7 – 1,2 l butelka szklana

Skład: Woda, sól, substancje wzmacniające smak- glutaminian sodu, ekstrakt z lubczyku, aromat.

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe: 0,7 – 1,2 l butelka szklana, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa max 12 szt.

Poz. 321 Fix do potraw meksykańskich 0,02 – 0,1 kg

koncentrat pomidorowy (20-28%), cebula (12-18%), papryka (10-14%), skrobia, papryka czerwona (8-12%), tłuszcz, sól, cukier, kukurydza (2-4%), przyprawy.

Poz. 322 Przyprawa do gyrosa

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych rozdrobnionych surowców takich jak: kora, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, paki, owoce, nasiona, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu mięsa, struktura i konsystencja – sypka, barwa naturalna, niejednorodna, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników, zawartość wody nie więcej niż 12%, zawartość olejku w mieszankach (ml/100 g) nie mniej niż 0,2, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL nie więcej niż 3,0%,

Opakowanie jednostkowe – typu PET 950 g lub PET 900g, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 323 Przyprawa typu Kucharek op. 0,5 – 1 kg

Składniki: sól kuchenna, suszone warzywa ok.15 % (marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, seler, natka pietruszki), substancje wzmacniające smak i zapach (glutaminian sodu, inozydian disodowy), cukier, przyprawy, skrobia kukurydziana, barwnik (ryboflawina).

Poz. 324 Przyprawa w proszku Bahart

arabska mieszanka przypraw

Skład: kmin rzymski, kardamon, pieprz naturalny, kolendra, goździki, papryka słodka, papryka chilli.

opakowanie 10 – 100 g

Poz. 325 Przyprawa Zaatar

Zaatar – mieszanka śniadaniowa składająca się z tymianku, sumaku, kuminu, sezamu i soli.

Opakowanie 10 – 100 g

Poz. 326 Pulpety w sosie pomidorowym

Wymagania klasyfikacyjne:

Składniki: woda, pulpety min. 35%, woda, mięso wieprzowe ok. 25%, skórki wieprzowe, wątroba wieprzowa, przyprawy i dodatki funkcjonalne (białko pszenicy, mąka pszenna, bułka tarta: mąka pszenna, woda, drożdże; sól, przyprawy), kasza manna z pszenicy, błonnik pszenny, mąka pszenna, skrobia kukurydziana, koncentrat pomidorowy, przyprawy (cukier, sól, przyprawy, suszone warzywa, aromat, glukoza, ekstrakt drożdżowy), marchew, pietruszka, mąka pszenna, cebula suszona

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoik szklany 0,5 – 0,6 kg,

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

Poz. 327 Puree ziemniaczane kubek

Danie instant (kubek) ze smażoną cebulką i grzankami

Skład – suszone warzywa (ziemniak min. 49%, smażona cebula, cebula, czosnek) grzanki min 16% (mąka pszenna, olej, sól, drożdże, przeciwutleniacz: ekstrakty rozmarynu) olej roślinny, tłuszcz, sól, wzmacniacz smaku, laktoza, białka mleka, zioła, przyprawy, aromaty

Opakowanie – kubek 50-63g

Poz. 328 Puree ziemniaczane w proszku

ziemniaki ok. 85%, tłuszcz, mleko odtłuszczone w proszku, sól, białka mleka, aromaty.

Opakowanie od 500 do 4000 g torebka aluminiowa

Poz. 329 Puree ziemniaczane z boczkiem kubek

Danie instant (kubek) z kawałkami boczku i grzankami

Skład: suszone warzywa min 61% (ziemniak min 58%, smażona cebula, cebula), grzanki (mąka pszenna, olej, sól, drożdże, przeciwutleniacz: ekstrakty rozmarynu), olej roślinny, suszony boczek wędzony, sól, wędzony tłuszcz wieprzowy, laktoza, tłuszcz, białka mleka, liść pietruszki, przyprawy, aromaty

Opakowanie – kubek 50-63g

Poz. 330 Pyzy ziemniaczane garmażeryjne

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta ziemniaczanego, z dodatkiem przypraw, waga 1 szt. 40 – 50 g, struktura i konsystencja ciasta: jednolita, lekko porowata, wygląd: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu, o barwie białe - kremowej, smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego, Skład: ziemniaki gotowane min. 60%, ziemniaki surowe 10-15%, mąka ziemniaczana ok. 20%, mąka pszenna, jaja, olej roślinny opakowanie jednostkowe – pyzy należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy(gorzki, zjełczały, stęchły, itp.), niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto rozpadanie się pyz w czasie obróbki termicznej), zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Poz. 331 Racuchy z jabłkami

Racuchy z jabłkami produkt garmażeryjny, nie mrożony, opakowanie 0,4- 1 kg

Składniki : mąka pszenna do 40%, jabłko ok. 30%, mleko, cukier i drożdże

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta lub tacka od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – skrzynka lub pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Cechy dyskwalifikujące:

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

Poz. 332 Rodzynki suszone – sultańskie op. 100 g

Skład: rodzynki, olej z nasion bawełny

Poz. 333 Rosół z kurczaka z makaronem w kubkach

Poz. 334 Rurki wafłowe dekoracyjne 0,07 – 0,20

Rurki ze słodkiego ciasta, kruche, dekoracyjne

Poz. 335 Ryż biały**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – 1 kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa max 10 kg

Poz. 336 Ryż brązowy

Ryż naturalny, brązowy, niepolerowany, z którego usunięto tylko łupinę.

Opakowanie jednostkowe 400 – 1000 g

Poz. 337 Ryż do Sushi

Specjalny ryż do przygotowania tradycyjnego sushi. Idealny ze względu na swoją kleistość, która umożliwia formowanie i przygotowanie wszystkich odmian sushi.

Opakowanie 500 – 600 g

Poz. 338 Ryż biały – paraboliczny**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – 1 kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa max 10 kg

Poz. 339 Ryż preparowany**Wymagania klasyfikacyjne** – ryż preparowany (dmuchany) w postaci chrupiących ziaren powstałych w wyniku gwałtownego nadęcia ziarenek ryżu białego pod wpływem bardzo wysokiej temperatury**Skład** – ryż**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, objawy pleśnienia, psucia, jęlczenia, zwilgotnienia, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzenia, uszkodzenia mechaniczne, brak oznakowania opakowań.**Poz. 340 Sajgonki garmażeryjne**

Sajgonki- produkt gotowy, nie mrożony

Opakowanie: 250-500 g

Składniki: papier ryżowy, makaron, mięso, ryby, krewetki, warzywa, grzyby mun, kielki, olej, przyprawy, sos sojowy**Cechy dyskwalifikujące:** objawy zepsucia np.: bombaż, kwaśny zapach i smak, fermentowanie, pleśń, uszkodzenia opakowania, nieszczelność, brak oznakowania opakowań, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne**Poz. 341 Salatka naddunajska**

Salatka naddunajska składniki:

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (ogórek kwaszony – ok. 30%, marchew-15%, papryka 10%, cebula 10%) w zalewie (woda ,cukier, ocet, sól) utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych;

Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-4

2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{1) 2)}.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

Masa netto powinna wynosić 890 – 900g. Masa odciekniętych składników min 65%.

Okres przydatności do spożycia sałatki naddunajskiej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pobieranie próbek wg PN-A-75050.

Opakowania jednostkowe – słoiki szklane. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i pleśni oraz bez uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Opakowania transportowe- zgrzewki termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

Poz. 342 Sałatka różne smaki

Sałatka warzywna z jajkiem op. 140 – 150 g

Składniki: ziemniaki ok. 30%, marchew ok. 20%, olej rzepakowy, jaja gotowane, woda, seler, cukier, gorczyca mielona, przyprawy, ocet spirytusowy, sól, szczypiorek, żółtko jaja, regulatory kwasowości (kwas mlekowy, octany sodu)

Sałatka warzywna z groszkiem op. 140 – 150 g

Składniki: ziemniaki 30-35%, olej rzepakowy, marchew ok.15%, groszek 10,8%, seler 9%, woda, cukier, żółtko jaja, gorczyca mielona, przyprawy, sól, ocet spirytusowy, regulatory kwasowości (kwas mlekowy, octany sodu, kwas cytrynowy),

Sałatka ziemniaczana z boczkiem op. 140 – 150 g

Składniki: 50% ziemniaki gotowane, olej rzepakowy, ok.10% boczku [mięso wieprzowe, olej rzepakowy, sól, syrop glukozowy, cukier, przeciwutleniacze (kwas askorbinowy, askorbinian sodu), aromat dymu wędzarniczego], cebula marynowana, cukier, sól, gorczyca mielona, ocet spirytusowy, mieszanka przyprawowa, cukier, suszone warzywa, kurkuma, ekstrakt drożdżowy, żółtko jaja, szczypiorek, pieprz, regulatory kwasowości (kwas cytrynowy, kwas mlekowy),

Sałatka ziemniaczana z jajkiem i łososiem op. 140 – 150 g

Składniki: ziemniaki gotowane 30-35%, olej rzepakowy, jaja gotowane, łosoś wędzony, pasternak, cebula marynowana, woda, cukier, sól, natka pietruszki, ocet spirytusowy, błonnik pszenny, koper, gorczyca mielona, kurkuma, ekstrakt z papryki, przyprawy, żółtko jaja, skrobia modyfikowana, regulator kwasowości (kwas mlekowy)

Sałatka gyros z kurczakiem op. 140 – 150g

Składniki: Skład: olej rzepakowy, gyros z kurczaka ok. 20% [mięso z udźca kurczaka ze skórą 98%, mąka kukurydziana, sól, cytrynian sodu, octan sodu), przeciwutleniacze (kwas askorbinowy, askorbinian sodu)], ziemniaki ok.15%, kapusta biała ok.10%, cebula, ogórek , kukurydza , papryka czerwona, cukier, koncentrat pomidorowy, gorczyca mielona, regulator kwasowości (kwas mlekowy, kwas cytrynowy), ocet spirytusowy, koncentrat soku z cytryny, przyprawy, żółtko jaja

Poz. 343 Salatka rubinowa

Produkt otrzymany z krojonych warzyw utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

Skład: kapusta biała ok.40%, marchew ok.15%, burak czerwony w zalewie (woda, cukier, ocet, sól),cebula
Masa netto produktu 850 g, po odcieku 570 g

Wygląd – warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobieniu, miękkie lecz nie rozpadające się.

Barwa – typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym,

Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu.

Opakowanie jednostkowe słoiki szklane poj. – 0,9l

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi salatek bez zalewy (masa netto po odcieku)

Poz. 344 Salatka szwedzka 0,9 kg**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany z krojonych w plastry świeżych ogórków i cebuli, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji; wygląd – plastry, talarki ogórków i cebuli zanurzone w lekko żółtawej, klarownej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw,

konsystencja – cukinie i cebula lekko miękkie, nie rozpadające się, konsystencja wyrównana,

smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśnośłodki,

zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 1,5%

stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania salatek nie mniej niż 45% , termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zanieczyszczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. 0,9

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową,

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi salatek bez zalewy (masa netto po odcieku)

Poz. 345 Salatka wielowarzywna 0,9 kg

Wymagania klasyfikacyjne: zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1,5% , niedopuszczalna zawartość bakterii z grupy: coli, gronkowców, enterokoki, salmonella;

termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

Opis produktu:

produkt spożywczy otrzymany z krojonej w cienkie paseczki (3 mm) kapusty , marchewki , cebuli, selera i innych warzyw w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji, wygląd – cienkie paseczki, zanurzone w klarownej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw, konsystencja warzywa - lekko miękkie, nierozpadające się, konsystencja wyrównana, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśnośłodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 1,5 % , stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania salatek nie mniej niż 45 %.

opakowanie jednostkowe – salatkę należy pakować zgodnie z PN–A–75032, w opakowania umożliwiające hermetyczne zamknięcie

Dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się obecność zanieczyszczeń organicznych w ilości nie większej niż 0,3 %

dopuszcza się osad na dnie opakowania

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zanieczyszczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoik o poj. 0,9 kg

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową,

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi salatkii bez zalewy (masa netto po odcieku)

Poz. 346 Salatka z kapusty czerwonej

Wymagania klasyfikacyjne:

zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1,5%, niedopuszczalna zawartość bakterii z grupy: coli, gronkowców, enterokoki, salmonella, termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

Opis produktu:

produkt spożywczy otrzymany z krojonej w cienkie paseczki (3 mm) kapusty czerwonej, marchewki i cebuli w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji, wygląd – cienkie paseczki czerwonej kapusty i cebuli, z dodatkiem marchewki, zanurzone w klarownej, czerwonej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw, konsystencja – kapusta, marchew i cebula lekko miękkie, nierozpadające się, konsystencja wyrównana, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśnośłodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 1,5 %

stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania salatkii nie mniej niż 45 %
opakowanie jednostkowe – salatkę należy pakować zgodnie z PN-A-75032, w opakowania umożliwiające hermetyczne zamknięcie

Dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się obecność zanieczyszczeń organicznych w ilości nie większej niż 0,3 %
dopuszcza się osad na dnie opakowania

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapełnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoik o poj. 0,9 kg

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową,

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi salatkii bez zalewy (masa netto po odcieku)

Poz. 347 Seler konserwowy 0,2 – 0,4 kg

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi selera bez zalewy (masa netto po odcieku)

Seler konserwowy, pasteryzowany.

Składniki:

seler korzeniowy, woda, cukier, sól, regulator kwasowości.

Poz. 348 Sezam

Łuskane ziarno sezamu. Przyprawa, posypka do posypywania dań

Opakowanie jednostkowe 250 – 500 g

Poz. 349 Sezam czarny

Sezam indyjski to rodzaj rośliny jednorocznej, którą zalicza się do gatunku oleistych z rodziny połapkowatych, przyprawa, posypka do posypywania dań.

Skład: łuskane ziarno sezamu czarnego

Opakowanie jednostkowe 250-500 g

Poz. 350 Słonecznik łuskany op. 100 – 500 g

Ziarna słonecznika obłuskane, suszone

Poz. 351 Soczewica czerwona nasiona suche

Łuskane ziarna czerwonej soczewicy

Opakowanie jednostkowe 900 – 1200 g

Poz. 352 Sok grapefruitowy**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – sok produkowany z soku owoców - grapefruitów lub zagęszczonego soku owocowego, zawierający naturalne składniki smakowo – aromatyczne, nie gazowany, zdolny do fermentacji, lecz nie sfermentowany, otrzymany przez dodanie wody oraz cukrów lub miodu, konsystencja – płynna, zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie – nie mniej niż 10%, barwa – charakterystyczna dla użytych składników, żółta, smak i zapach – charakterystyczny dla owoców - grapefruitów, smak świeży, orzeźwiający, zawartość metali i innych związków chemicznych zgodna z powoływaną NP., opakowania jednostkowe – kartoniki wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK posiadające atest akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością

sok grejfrutowy 1l – sok z grejfrutów 100% z zagęszczonego soku

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne kartoników, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych,

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – karton 1 – 2 l z klipsem lub korkiem ułatwiającym otwieranie, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

Poz. 353 - 354 Sok jabłkowy**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – sok produkowany z soku owoców – jabłek lub zagęszczonego soku owocowego, zawierający naturalne składniki smakowo – aromatyczne, nie gazowany, zdolny do fermentacji, lecz nie sfermentowany, otrzymany przez dodanie wody oraz cukrów lub miodu.

Konsystencja – płynna, zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie – nie mniej niż 10%, barwa – charakterystyczna dla użytych składników, klarowna, bez osadów i innych zanieczyszczeń, smak i zapach – charakterystyczny dla owoców - jabłek, smak świeży, orzeźwiający, zawartość metali i innych związków chemicznych zgodna z powoływaną NP., opakowania jednostkowe – kartoniki wielowarstwowe powlekane, termozgrzewalne typu TETRA PAK posiadające atest akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością,

sok jabłkowy 1 l- 100% bez dodatku cukru

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne kartoników, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych (bombaże kartonów),

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – kartonik 0,2 l z przyklejoną słomką, karton 1 - 2 l z klipsem lub korkiem ułatwiającym otwieranie, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

Poz. 355 Sok owocowy typu Kubuś 0,3 l

Sok marchwiowo-owocowy lub wieloowocowy , pasteryzowany

Poz. 356 – 357 Sok pomarańczowy**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – sok produkowany z soku owoców - pomarańczy lub zagęszczonego soku owocowego, zawierający naturalne składniki smakowo – aromatyczne, nie gazowany, zdolny do fermentacji, lecz nie sfermentowany, otrzymany przez dodanie wody oraz cukrów lub miodu, konsystencja – płynna, zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie – nie mniej niż 10%, barwa – charakterystyczna dla użytych składników, pomarańczowa, smak i zapach – charakterystyczny dla owoców - pomarańczy, smak świeży, orzeźwiający, zawartość metali i innych związków chemicznych zgodna z powoływaną NP., opakowania jednostkowe – kartoniki wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK posiadające atest akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością

sok pomarańczowy 1 l, 100% z zagęszczonego soku

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia, uszkodzenia

mechaniczne kartoników, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych,

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – kartonik 0,2 l z przyklejoną słomką, karton 1- 2 l z klipsem lub korkiem ułatwiającym otwieranie, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

Poz. 358 Sok typu Tymbark 0,3 l butelki pet

- sok pomarańczowy 100% z zagęszczonego soku, witamina C
 - sok jabłkowy 100% z zagęszczonego soku, witamina C
 - sok pomidorowy z zagęszczonego soku, sok pomidorowy, sól morską
 - woda, przeciery z: marchwi (25%), bananów (14%) i jabłek (12%), cukier, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, witaminy: C i E, aromat
 Składniki soku zgodnie z nazwą.

Poz. 359 Sok wieloowocowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt – sok produkowany z soku z minimum trzech rodzajów owoców, zawierający naturalne składniki smakowo – aromatyczne, nie gazowany, zdolny do fermentacji, lecz nie sfermentowany otrzymany przez dodanie wody oraz cukrów lub miodu, konsystencja – płynna, zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie nie mniej niż 10%, barwa – charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – charakterystyczny dla owoców – składników użytych do wyrobu soku, smak świeży, orzeźwiający, zawartość metali i innych związków chemicznych zgodna z powoływana NP., opakowania jednostkowe – kartoniki wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK posiadające atest akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne kartoników, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych,

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe –karton 1 - 2 l z klipsem lub korkiem ułatwiającym otwieranie, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

Poz. 360 Sos Barbecue

Sos do dań o brązowym kolorze, bardzo wyrazistym smaku i zapachu wędzonki.

Składniki: przecier pomidorowy lub ketchup, ocet winny lub winegret lub sok z cytryny, substancja słodząca (cukier biały, miód, melasa lub brązowy cukier), sos sojowy, przyprawy (papryka słodka wędzona, tarta gałka muskatołowa, mielony cynamon, suszony imbir, chili w proszku)

Opakowanie: 500 – 1000 g

opakowanie jednostkowe zgodne z wymaganiami PN lub posiadające świadectwo dopuszczenia do kontaktu z żywnością

Poz. 361 Sos tajski słodko – kwaśny

woda, cukier, fruktoza, ananas, pasta pomidorowa, ocet ryżowy, skrobia, sos sojowy (**nasiona soi**, mąka **pszenna**, sól, woda), cebula, sól, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy
 Opakowanie 500 – 700 ml

Poz. 362 Sos indyjski Korma słoik

Składniki: woda, pomidory, jogurt (mleko, śmietana), olej, mielone przyprawy (papryka słodka wędzona, gałka muskatołowa, cynamon, suszony imbir, chili), ziarna, cukier, sól

Opakowanie: 200 – 500 g

opakowanie jednostkowe zgodne z wymaganiami PN lub posiadające świadectwo dopuszczenia do kontaktu z żywnością

Poz. 363 Sos pieczeniowy ciemny

Skład: skrobia ziemniaczana, mąka pszenna, sól, suszone warzywa ok.10% (pomidor, cebula, czosnek), aromaty (z pszenicą, soją), tłuszcz, cukier, ekstrakt drożdżowy, barwnik (karmel), przyprawy, kwas (kwas cytrynowy), olej słonecznikowy
Opakowanie 30 g

Poz. 364 Sos sałatkowy czosnkowy typu Knorr

Składniki: cukier, czosnek (ok.15%), skrobia, sól, gorczyca mielona, tłuszcz, natka pietruszki, lubczyk, sok z cytryny, regulator kwasowości (octany sodu), kwas (kwas cytrynowy), laktoza.
Masa netto: 700 g

Poz. 365 Sos sałatkowy grecki typu Knorr

Składniki: cukier, sól, skrobia, regulator kwasowości (octan sodu), kwas (kwas cytrynowy), czosnek, laktoza, szalotka, gorczyca mielona, natka pietruszki, oregano, tłuszcz, papryka, pieprz biały, kolendra, rozmaryn, koncentrat pomidorowy suszony, sok z cytryny, kurkuma, pieprz cayenne, aromaty.
Masa netto: 700 g

Poz. 366 Sos sałatkowy koperkowy typu Knorr

Składniki: cukier, sól, skrobia, kwas (kwas cytrynowy), wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), regulator kwasowości (octan sodu), koperek, gorczyca mielona, laktoza, cebula, natka pietruszki, szpinak, tłuszcz, ekstrakt drożdżowy, kurkuma, aromaty.
Masa netto: 800 g

Poz. 367 Sos sałatkowy włoski typu Knorr

Składniki: cukier, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), sól, skrobia, kwas (kwas cytrynowy), regulator kwasowości (octan sodu), cebula suszona, koncentrat pomidorowy suszony, laktoza, tłuszcz, bazylika, gorczyca mielona, natka pietruszki, lubczyk, ekstrakt drożdżowy, czosnek suszony, tymianek, papryka, szalwia, aromaty, sok z buraka czerwonego suszony.
Masa netto: 700 g

Poz. 368 Sos Sriracha

Składniki: chili, cukier, sól, czosnek, ocet, olej skrobia

Opakowanie: 200 – 500 ml

opakowanie jednostkowe zgodne z wymaganiami PN lub posiadające świadectwo dopuszczenia do kontaktu z żywnością

Poz. 369 Sos sojowy

Skład: woda, sól, soja , glutaminian monosodowy, cukier, mąka pszenna, barwnik

Poz. 370 Sos vinegrette

Wymagania klasyfikacyjne:

Francuski sos sałatkowy przeznaczony do świeżych sałat i surówek

Skład: Cukier, sól, gorczyca, olej roślinny, czosnek, cebula, ekstrakt przypraw, koperek, regulator kwasowości.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia,

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo 9-20 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 371 Sosy do lodów

Gęsta i słodka polewa o smaku, aromacie i barwie zależnej od użytych składników. Dodatek do deserów, lodów, gofrów i innych słodkich dań.

Smak Toffi - cukier inwertowany, mleko skondensowane słodzone, cukier, woda, masło, skrobia kukurydziana, sól, aromat waniliowy.

Smak malinowy - cukier, pulpa malinowa, malina, syrop glukozowo–fruktozowy, substancja zagęszczająca (pektyna), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, woda.

Smak wiśniowy - cukier, sok wiśniowy, wiśnie, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja zagęszczająca (pektyna), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, woda.

Smak jagodowy - Cukier, sok jagodowy, jagoda, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja zagęszczająca (pektyna), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, woda.

Smak truskawkowy - cukier, przecier truskawkowy, truskawki, sok truskawkowy, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja zagęszczająca (pektyna), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat.

Opakowanie jednostkowe 1000 g

Poz. 372 Sól jodowana luzem op. 1 – 10 kg

Sól spożywcza jodowana.

Poz. 373 Sucharki małe paczka

Skład (w zależności od rodzaju): mąka pszenna, mąka pszenna pełnoziarnista, woda, olej, drożdże sól

Opakowanie jednostkowe: 70-120 g

opakowanie jednostkowe zgodne z wymaganiami PN lub posiadające świadectwo dopuszczenia do kontaktu z żywnością

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki i zapachy, zawilgocenie, zanieczyszczenia, brak oznakowania opakowań, uszkodzone opakowania, zabrudzenia.

Poz. 374 Surówka Coleslaw

Nazwa produktu	SURÓWKA COLESLAW	
GRUPA PRODUKTÓW	Surówki wielowarzywne i owocowo-warzywne	
SKŁAD SUROWCOWY	Składniki: kapusta biała, majonez [olej rzepakowy, woda, ocet spirytusowy, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa, białka mleka cukier, sól], marchew, chrzan tarty, cukier, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, mieszanka przypraw, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu.	
GMO	Nie zawiera	
PKWiU	10.39.17.0.	
SPOSÓB PAKOWANIA:		
Materiał opakowaniowy	Pojemniki z tworzywa sztucznego (wiaderka polipropylenowe), zawierające 3 kg lub 3,5 kg lub 5 kg produktu, zamykane wieczkiem zatrzaskowym. zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego	
Znakowanie i etykietowanie	Informacje zawarte na etykiecie opakowania jednostkowego: <ul style="list-style-type: none"> • nazwa i adres zakładu produkcyjnego, • nazwa produktu, • kod EAN, • składniki produktu, • termin przydatności do spożycia (jest jednocześnie oznaczeniem nr partii produkcyjnej), • masa netto produktu, • warunki przechowywania, • alergeny zawarte w składzie produktu – wyróżniona czcionka 	
OPIS DYSTRYBUCJI / MAGAZYNOWANIA:		
Transport	Środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności w temperaturze chłodniczej od 0 do 4°C .	
Przeznaczenie konsumenckie	Produkt gotowy do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania; przeznaczony dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem niemowląt.	
CECHY JAKOŚCIOWE:		
Organoleptyczne	Wygląd ogólny:	Warzywa pozbawione części niejadalnych, rozdrobnione i wymieszane z przyprawami; wygląd zgodny z opisem zawartości (składu surowcowego); charakterystyczne ślady zastosowanego sosu; bez nalotów i pleśni; niedopuszczalne są pozostałości części niejadalnych.

	Konsystencja i struktura:	Soczysta, jędrna.
	Barwa:	Niejednolita, charakterystyczna dla użytych warzyw oraz dodatków i przypraw; niedopuszczalna zmieniona.
	Zapach i smak:	Charakterystyczny dla użytych warzyw i pozostałych składników, bez obcych posmaków, zapachów pleśni, drożdży oraz innych obcych zapachów; niedopuszczalny: stęchły, nadmiernie słony lub inny obcy smak.

Poz. 375 Surówka Jesienna

Nazwa produktu	SURÓWKA JESIENNA z kapusty kiszanej
GRUPA PRODUKTÓW	Surówki wielowarzywne i owocowo-warzywne
SKŁAD SUROWCOWY	Składniki: Kapusta kiszona (85%), marchew, papryka, por, olej rzepakowy, cukier, natka pietruszki, mieszanka przypraw, substancja konserwująca: sorbinian potasu.
GMO	Nie zawiera
PKWiU	10.39.17.0.

SPOSÓB PAKOWANIA:

Material opakowaniowy	Pojemniki z tworzywa sztucznego (wiaderka polipropylenowe), zawierające 3 kg lub 3,5 kg lub 5 kg produktu, zamykane wieczkiem zatrzaskowym. zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego
Znakowanie i etykietowanie	Informacje zawarte na etykiecie opakowania jednostkowego: <ul style="list-style-type: none"> • nazwa i adres zakładu produkcyjnego, • nazwa produktu, • kod EAN, • składniki produktu, • termin przydatności do spożycia (jest jednocześnie oznaczeniem nr partii produkcyjnej), • masa netto produktu, • warunki przechowywania, • alergeny zawarte w składzie produktu – wyróżniona czcionka

OPIS DYSTRYBUCJI / MAGAZYNOWANIA:

Transport	Środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności w temperaturze chłodniczej od 0 do 4°C .
Przeznaczenie konsumenckie	Produkt gotowy do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania; przeznaczony dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem niemowląt.

CECHY JAKOŚCIOWE:

Organoleptyczne	Wygląd ogólny:	Warzywa pozbawione części niejadalnych, rozdrobnione i wymieszane z przyprawami; wygląd zgodny z opisem zawartości (składu surowcowego); bez nalotów i pleśni; niedopuszczalne są pozostałości części niejadalnych.
	Konsystencja i struktura:	Soczysta, jędrna.
	Barwa:	Niejednolita, charakterystyczna dla użytych warzyw oraz dodatków i przypraw; niedopuszczalna zmieniona.
	Zapach i smak:	Charakterystyczny dla użytych warzyw i pozostałych składników, bez obcych posmaków, zapachów pleśni, drożdży oraz innych obcych zapachów; niedopuszczalny: stęchły, nadmiernie słony lub inny obcy smak.

Poz. 376 Surówka Koperkowa

Nazwa produktu	SURÓWKA KOPERKOWA
-----------------------	--------------------------

GRUPA PRODUKTÓW	Surówki wielowarzywne i owocowo-warzywne	
SKŁAD SUROWCOWY	Składniki: kapusta biała, majonez [olej rzepakowy, woda, ocet spirytusowy, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa, białka mleka, cukier, sól,], marchew, koper (1%), cukier, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, mieszanka przypraw, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu.	
GMO	Nie zawiera	
PKWiU	10.39.17.0.	
SPOSÓB PAKOWANIA:		
Material opakowaniowy	Pojemniki z tworzywa sztucznego (wiaderka polipropylenowe), zawierające 3 kg lub 3,5 kg lub 5 kg produktu, zamykane wieczkiem zatrzaskowym. zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego	
Znakowanie i etykietowanie	Informacje zawarte na etykiecie opakowania jednostkowego: <ul style="list-style-type: none"> • nazwa i adres zakładu produkcyjnego, • nazwa produktu, • kod EAN, • składniki produktu, • termin przydatności do spożycia (jest jednocześnie oznaczeniem nr partii produkcyjnej), • masa netto produktu, • warunki przechowywania, • alergeny zawarte w składzie produktu – wyróżniona czcionka 	
OPIS DYSTRYBUCJI / MAGAZYNOWANIA:		
Transport	Środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności w temperaturze chłodniczej od 0 do 4°C .	
Przeznaczenie konsumenckie	Produkt jest gotowy do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania; przeznaczony dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem niemowląt.	
CECHY JAKOŚCIOWE:		
Organoleptyczne	Wygląd ogólny:	Warzywa pozbawione części niejadalnych, rozdrobnione i wymieszane z przyprawami; wygląd zgodny z opisem zawartości (składu surowcowego); charakterystyczne ślady majonezu; bez nalotów i pleśni; niedopuszczalne są pozostałości części niejadalnych.
	Konsystencja i struktura:	Soczysta, jędrna.
	Barwa:	Niejednolita, charakterystyczna dla użytych warzyw oraz dodatków i przypraw; niedopuszczalna zmieniona.
	Zapach i smak:	Charakterystyczny dla użytych warzyw i pozostałych składników, bez obcych posmaków, zapachów pleśni, drożdży oraz innych obcych zapachów; niedopuszczalny: stęchły, nadmiernie słony lub inny obcy smak.

Poz. 377 Surówka Paprykowa

Nazwa produktu	SURÓWKA PAPRYKOWA
GRUPA PRODUKTÓW	Surówki wielowarzywne i owocowo-warzywne
SKŁAD SUROWCOWY	Składniki: kapusta biała, papryka (6%), marchew, olej rzepakowy, por zielony, natka pietruszki, cukier, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, przyprawy, substancja konserwująca: sorbinian potasu.
GMO	Nie zawiera
PKWiU	10.39.17.0.
SPOSÓB PAKOWANIA:	

Materiał opakowaniowy	Pojemniki z tworzywa sztucznego (wiaderka polipropylenowe), zawierające 3 kg lub 3,5 kg lub 5 kg produktu, zamykane wieczkiem zatrzaskowym. zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego	
Znakowanie i etykietowanie	Informacje zawarte na etykiecie opakowania jednostkowego: <ul style="list-style-type: none"> • nazwa i adres zakładu produkcyjnego, • nazwa produktu, • kod EAN, • składniki produktu, • termin przydatności do spożycia (jest jednocześnie oznaczeniem nr partii produkcyjnej), • masa netto produktu, • warunki przechowywania, • alergeny zawarte w składzie produktu – wyróżniona czcionka 	
OPIS DYSTRYBUCJI / MAGAZYNOWANIA:		
Transport	Środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności w temperaturze chłodniczej od 0 do 4°C .	
Przeznaczenie konsumenckie	Produkt gotowy do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania; przeznaczony dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem niemowląt.	
CECHY JAKOŚCIOWE:		
Organoleptyczne	Wygląd ogólny:	Warzywa pozbawione części niejadalnych, rozdrobnione i wymieszane z przyprawami; wygląd zgodny z opisem zawartości (składu surowcowego); bez nalotów i pleśni; niedopuszczalne są pozostałości części niejadalnych.
	Konsystencja i struktura:	Soczysta, jędrna.
	Barwa:	Niejednolita, charakterystyczna dla użytych warzyw oraz dodatków i przypraw; niedopuszczalna zmieniona.
	Zapach i smak:	Charakterystyczny dla użytych warzyw i pozostałych składników, bez obcych posmaków, zapachów pleśni, drożdży oraz innych obcych zapachów; niedopuszczalny: stęchły, nadmiernie słony lub inny obcy smak.
Systemy Jakości	HACCP	

Poz. 378 Surówka Wiedeńska

Nazwa produktu	SURÓWKA WIEDEŃSKA
GRUPA PRODUKTÓW	Surówki wielowarzywne i owocowo-warzywne
SKŁAD SUROWCOWY	Składniki: Kapusta biała, majonez [olej rzepakowy, woda, ocet spirytusowy, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa, białka mleka, cukier, sól], marchew, ogórek konserwowy (6%), papryka(3%), cukier, sól, por, natka pietruszki, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, mieszanka przypraw, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu.
GMO	Nie zawiera
PKWiU	10.39.17.0.
SPOSÓB PAKOWANIA:	
Materiał opakowaniowy	Pojemniki z tworzywa sztucznego (wiaderka polipropylenowe), zawierające 3 kg lub 3,5 kg lub 5 kg produktu, zamykane wieczkiem zatrzaskowym. zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego

Znakowanie i etykietowanie	Informacje zawarte na etykiecie opakowania jednostkowego: <ul style="list-style-type: none"> • nazwa i adres zakładu produkcyjnego, • nazwa produktu, • kod EAN, • składniki produktu, • termin przydatności do spożycia (jest jednocześnie oznaczeniem nr partii produkcyjnej), • masa netto produktu, • warunki przechowywania, • alergeny zawarte w składzie produktu – wyróżniona czcionka 	
OPIS DYSTRYBUCJI / MAGAZYNOWANIA:		
Transport	Środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności w temperaturze chłodniczej od 0 do 4°C .	
Przeznaczenie konsumenckie	Produkt gotowy do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania; przeznaczony dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem niemowląt.	
CECHY JAKOŚCIOWE:		
Organoleptyczne	Wygląd ogólny:	Warzywa pozbawione części niejadalnych, rozdrobnione i wymieszane z przyprawami; wygląd zgodny z opisem zawartości (składu surowcowego); charakterystyczne ślady majonezu; bez nalotów i pleśni; niedopuszczalne są pozostałości części niejadalnych.
	Konsystencja i struktura:	Soczysta, jędrna.
	Barwa:	Niejednolita, charakterystyczna dla użytych warzyw oraz dodatków i przypraw; niedopuszczalna zmieniona.
	Zapach i smak:	Charakterystyczny dla użytych warzyw i pozostałych składników, bez obcych posmaków, zapachów pleśni, drożdży oraz innych obcych zapachów; niedopuszczalny: stęchły, nadmiernie słony lub inny obcy smak.
Systemy Jakości	HACCP	

Poz. 379 Surówka Wiejska

Nazwa produktu	SURÓWKA WIEJSKA
GRUPA PRODUKTÓW	Surówki wielowarzywne i owocowo-warzywne
SKŁAD SUROWCOWY	Składniki: kapusta biała, marchew, chrzan, olej rzepakowy, por, natka pietruszki, cukier, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, mieszanka przypraw, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu.
GMO	Nie zawiera
PKWiU	10.39.17.0.
SPOSÓB PAKOWANIA:	
Materiał opakowaniowy	Pojemniki z tworzywa sztucznego (wiaderka polipropylenowe), zawierające 3 kg lub 3,5 kg lub 5 kg produktu, zamykane wieczkiem zatrzaskowym. zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego
Znakowanie i etykietowanie	Informacje zawarte na etykiecie opakowania jednostkowego: <ul style="list-style-type: none"> • nazwa i adres zakładu produkcyjnego, • nazwa produktu, • kod EAN, • składniki produktu, • termin przydatności do spożycia (jest jednocześnie oznaczeniem nr partii produkcyjnej), • masa netto produktu, • warunki przechowywania, • alergeny zawarte w składzie produktu – wyróżniona czcionka

OPIS DYSTRYBUCJI / MAGAZYNOWANIA:		
Transport	Środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności w temperaturze chłodniczej od 0 do 4°C .	
Przeznaczenie konsumenckie	Produkt jest gotowy do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania; przeznaczony dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem niemowląt.	
CECHY JAKOŚCIOWE:		
Organoleptyczne	Wygląd ogólny:	Warzywa pozbawione części niejadalnych, rozdrobnione i wymieszane z przyprawami; wygląd zgodny z opisem zawartości (składu surowcowego); bez nalotów i pleśni; niedopuszczalne są pozostałości części niejadalnych.
	Konsystencja i struktura:	Soczysta, jędrna.
	Barwa:	Niejednolita, charakterystyczna dla użytych warzyw oraz dodatków i przypraw; niedopuszczalna zmieniona.
	Zapach i smak:	Charakterystyczny dla użytych warzyw i pozostałych składników, bez obcych posmaków, zapachów pleśni, drożdży oraz innych obcych zapachów; niedopuszczalny: stęchły, nadmiernie słony lub inny obcy smak.
Systemy Jakości	HACCP	

Poz. 380 Surówka Wiosenna

Nazwa produktu	SURÓWKA WIOSENNA ze świeżym ogórkiem	
GRUPA PRODUKTÓW	Surówki wielowarzywne i owocowo-warzywne	
SKŁAD SUROWCOWY	Składniki: kapusta biała, marchew, ogórek zielony (5%), olej rzepakowy, natka pietruszki, cukier, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, mieszanka przypraw, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancje konserwujące: sorbinian potasu, benzoesan sodu.	
GMO	Nie zawiera	
PKWiU	10.39.17.0.	
SPOSÓB PAKOWANIA:		
Materiał opakowaniowy	Pojemniki z tworzywa sztucznego (wiaderka polipropylenowe), zawierające 3 kg lub 3,5 kg lub 5 kg produktu, zamykane wieczkiem zatrzaskowym. zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego	
Znakowanie i etykietowanie	Informacje zawarte na etykiecie opakowania jednostkowego: <ul style="list-style-type: none"> • nazwa i adres zakładu produkcyjnego, • nazwa produktu, • kod EAN, • składniki produktu, • termin przydatności do spożycia (jest jednocześnie oznaczeniem nr partii produkcyjnej), • masa netto produktu, • warunki przechowywania, • alergeny zawarte w składzie produktu – wyróżniona czcionka • <u>zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego</u> 	
OPIS DYSTRYBUCJI / MAGAZYNOWANIA:		
Transport	Środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności w temperaturze chłodniczej od 0 do 4°C .	
Przeznaczenie konsumenckie	Produkt jest gotowy do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania; przeznaczony dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem niemowląt.	
CECHY JAKOŚCIOWE:		
Organoleptyczne	Wygląd ogólny:	Warzywa pozbawione części niejadalnych, rozdrobnione i wymieszane z przyprawami; wygląd zgodny z opisem zawartości (składu surowcowego); bez nalotów i pleśni;

		niedopuszczalne są pozostałości części niejadalnych.
	Konsystencja i struktura:	Soczysta, jędrna.
	Barwa:	Niejednolita, charakterystyczna dla użytych warzyw oraz dodatków i przypraw; niedopuszczalna zmieniona.
	Zapach i smak:	Charakterystyczny dla użytych warzyw i pozostałych składników, bez obcych posmaków, zapachów pleśni, drożdży oraz innych obcych zapachów; niedopuszczalny: stęchły, nadmiernie słony lub inny obcy smak.
Systemy Jakości	HACCP	

Poz. 381 Surówka Żydowska

Nazwa produktu	SURÓWKA ŻYDOWSKA PIKANTNA	
GRUPA PRODUKTÓW	Surówki wielowarzywne i owocowo-warzywne	
SKŁAD SUROWCOWY	Składniki: kapusta biała, marchew, ogórek kiszony, olej rzepakowy, musztarda [woda, gorczyca biała, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy], por zielony, natka pietruszki, cukier, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, mieszanka przypraw, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu.	
GMO	Nie zawiera	
PKWiU	10.39.17.0.	
SPOSÓB PAKOWANIA:		
Materiał opakowaniowy	Pojemniki z tworzywa sztucznego (wiaderka polipropylenowe), zawierające 3 kg lub 3,5 kg lub 5 kg produktu, zamykane wieczkiem zatrzaskowym. zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego	
Znakowanie i etykietowanie	Informacje zawarte na etykiecie opakowania jednostkowego: <ul style="list-style-type: none"> • nazwa i adres zakładu produkcyjnego, • nazwa produktu, • kod EAN, • składniki produktu, • termin przydatności do spożycia (jest jednocześnie oznaczeniem nr partii produkcyjnej), • masa netto produktu, • warunki przechowywania, • alergeny zawarte w składzie produktu – wyróżniona czcionką • zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego 	
OPIS DYSTRYBUCJI / MAGAZYNOWANIA:		
Transport	Środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności w temperaturze chłodniczej od 0 do 4°C .	
Przeznaczenie konsumenckie	Produkt jest gotowy do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania; przeznaczony dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem niemowląt.	
CECHY JAKOŚCIOWE:		
Organoleptyczne	Wygląd ogólny:	Warzywa pozbawione części niejadalnych, rozdrobnione i wymieszane z przyprawami; wygląd zgodny z opisem zawartości (składu surowcowego); bez nalotów i pleśni; niedopuszczalne są pozostałości części niejadalnych.
	Konsystencja i struktura:	Soczysta, jędrna.
	Barwa:	Niejednolita, charakterystyczna dla użytych warzyw oraz dodatków i przypraw; niedopuszczalna zmieniona.
	Zapach i smak:	Charakterystyczny dla użytych warzyw i pozostałych składników, bez obcych posmaków, zapachów pleśni, drożdży oraz innych obcych zapachów; niedopuszczalny: stęchły,

		nadmiernie słony lub inny obcy smak.
Systemy Jakości	HACCP	

Poz. 382 Sushi Nori Algi Morskie

Sushi Nori liście prasowanych alg morskich –opakowanie 14 – 20 g (10 listków)

Poz. 383 Syrop klonowy

Syrop klonowy. Produkt pasteryzowany.

Opakowanie 250 – 330 ml

Poz. 384 Syrop malinowy 0,4 – 0,45 l

Składniki: cukier i syrop glukozowo-fruktozowy, woda, zagęszczony sok aroniowy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, zagęszczony sok malinowy, zagęszczone soki: z czarnej porzeczki i marchwi, witamina C, aromat.

Poz. 385 Szczaw konserwowy 0,9 kg**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej, utrwalony przez pasteryzację, struktura – jednolita, przetarta masa min. 98% o barwie oliwkowozielonej do ciemnozielonej, smak i zapach – charakterystyczny dla przecieru szczawiowego, lekko słony, zawartość soli kuchennej nie więcej niż –2,0%, termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zanieczyszczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. 0,9 kg

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową,

Poz. 386 Szparagi białe obrane mrożone

Składniki: Szparagi białe obrane

Produkt głęboko mrożony.

Rodzaj opakowania jednostkowego – worek

Typ (food) paczkowany

Waga jednostkowa netto 1 kg

Poz. 387 Szparagi zielone obrane

Składniki: Szparagi zielone obrane

produkt głęboko mrożony.

Rodzaj opakowania jednostkowego – worek

Typ (food) paczkowany

Waga jednostkowa netto 1 kg

Poz. 388 Szparagi konserwowe 0,3 – 0,4 kg

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi szparagów bez zalewy (masa netto po odcieku)

Szparagi białe, całe, obrane, konserwowe.

Składniki: Szparagi, woda, sól, regulator kwasowości.

Poz. 389 Szpinak mrożony

Opakowanie jednostkowe: 0,8 – 3 kg

a) szpinak rozdrobniony zamrożony klasy jakości: I

b) dopuszczalne tolerancje:

- wygląd w stanie zamrożonym- blok lub porcja szpinaku uformowane w jednolitą bryłę, nie oblodzone, dopuszcza się występowanie nieznacznych przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku, oszronienie produktu i opakowania nie stanowi wady,
- barwa – w stanie zamrożonym- zielona na powierzchni i przekroju bloku lub porcji, dopuszcza się sporadyczne, punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy,
- barwa w stanie rozmrożonym – zielona,
- zawartość liści o zmienionej barwie na powierzchni większej niż 1 cm, nie więcej niż 5 %,
- w przypadku rozdrobnionego szpinaku- stopień rozdrobnienia zależny od zastosowanych urządzeń, drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien,
- smak i zapach w stanie rozmrożonym- typowy, lekko osłabiony, bez goryczki
- wyciek samoczynny nie więcej niż 15%,
- zanieczyszczenia- liście czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych, nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych.
- zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nie więcej niż
- korzeni lub ich części 3,3%
- nie wykształconych pędów kwiatowych 3 szt./1000g
- nieszkodliwych , niejadalnych części innych roślin 2 szt./1000g
- zawartość zanieczyszczeń mineralnych , nie więcej niż 0,05%

Cechy dyskwalifikujące:

przestrzenie powstałe w wyniku niewłaściwego ułożenia liści lub szpinaku rozdrobnionego bloku lub porcji przed procesem zamrożenia, wyciek samoczynny - płyn wydzielający się w czasie rozmrażania zamrożonych liści szpinaku lub szpinaku rozdrobnionego, zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego, zanieczyszczenia mineralne - gleba, piasek, zanieczyszczenia obce - insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Poz. 390 Szpinak mrożony liście

szpinak 100% - produkt głęboko mrożony
opakowanie jednostkowe 450 – 500 g

Poz. 391 Szynka wieprzowa 110 g

mięso wieprzowe min. 54%, woda, skrobia modyfikowana, błonnik roślinny, wzmacniacz smaku, aromaty, przeciwutleniacze, przyprawy: pieprz, sól.

Poz. 392 Szynka z indyka mielona 110 g

mięso z indyka ok.65%, woda, skrobia modyfikowana, białko sojowe, sól, przyprawy, aromat, wzmacniacz smaku; produkt bezglutenowy

Poz. 393 Szynka z kurcząt 110 g

mięso z kurczaka ok.50%, woda, skrobia modyfikowana, białka sojowe, sól, błonnik roślinny, , wzmacniacz smaku, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty

Poz. 394 Śledzik na raz - opakowanie jednostkowe 100 g

Śledzik na raz różne smaki:

- Śledzik na raz z suszonymi pomidorami i ziołami włoskimi – min. 50% filety ze śledzia atlantyckiego (śledź, sól, ocet spirytusowy, cukier) cebula marynowana, olej rzepakowy i słonecznikowy, sól, pomidory suszone, koncentrat pomidorowy, czosnek, zioła włoskie (bazylia, oregano), pieprz czarny
- Śledzik na raz z cebulką - min. 50% filety ze śledzia atlantyckiego (śledź, sól, ocet spirytusowy, cukier), ok.30% cebula marynowana, olej rzepakowy
- Śledzik na raz w sosie koperkowym – min.40 % krojone filety ze śledzia atlantyckiego, olej rzepakowy, woda, cukier, ogórek, śmietana, jogurt, cebula, sól, żółtko jaja, ocet spirytusowy, mielona gorczyca, przyprawy, koperek, ekstrakt kopru
- Śledzik na raz w sosie śmietanowym – krojone filety ze śledzia atlantyckiego min. 40%, olej rzepakowy, woda, śmietana, cukier, cebula, ogórek, ocet spirytusowy, jogurt, jabłko, sól, żółtko jaja, gorczyca mielona, przyprawy

Zamawiający dopuści inne smaki jeśli będzie to wynikało z sezonowej zmiany produkcji.

Poz. 395 Śliwki suszone op. 50 – 100 g

Śliwki suszone bez pestek (min 65%), woda, olej, konserwant.

Poz. 396 Śmietanka do kawy w płynie

Skład: Śmietanka do kawy o min 10% zawartości tłuszczu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – przecieki,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo 7,5 ml lub 10 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 397 Tahini pasta sezamowa 280 – 320 g

Opis produktu: pasta sezamowa tahini ze zmielonych ziaren sezamu.

Składniki: łuskane, zmielone ziarna sezamu

Poz. 398 Tofu naturalne

Tofu naturalne - 100% naturalne; twarożek sojowy otrzymywany w procesie koagulacji mleka sojowego

Wymagania klasyfikacyjne: produkt sojowy pasteryzowany, pakowany próżniowo.

Składniki: ziarna soi ok.55%, woda, sól, substancje wiążące: chlorek wapnia, chlorek magnezu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, zmiana barwy, objawy pleśnienia, psucia, jęlczenia ,rozwarstwienia składników, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, zabrudzenia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania opakowań

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – opakowanie jednostkowe 180-200 g

opakowanie zbiorcze – karton

Poz. 399 Tofu wędzone

Wymagania klasyfikacyjne: produkt sojowy pasteryzowany, wędzony, pakowany próżniowo.

Tofu wędzone naturalnym drewnem bukowym 100% roślinne.

Składniki: Ziarna soi ok. 55%, woda, sól, substancje wiążące: chlorek wapnia, chlorek magnezu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, zmiana barwy, objawy pleśnienia, psucia, jęlczenia, rozwarstwienia składników, zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne, zabrudzenia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania opakowań

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – opakowanie jednostkowe 180-200 g

opakowanie zbiorcze – karton

Poz. 400 Tortilla 290 – 320 g (placki pszenne w opakowaniu 8 szt.)

pakowano w atmosferze ochronnej;

opakowanie zawiera 8 porcji po 40 g

Składniki: mąka pszenna ok.30%, woda, mąka kukurydziana, olej rzepakowy, białka pszenne, sól, glukoza,

Poz. 401 Truskawki mrożone op. 2,5 kg

Cechy dyskwalifikujące:

- wyciek samoczynny – widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne - gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce – insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Do partii groszku zamrożonego powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy,
- kraj pochodzenia,
- data przydatności produktu do spożycia (należy spożyć przed: dzień, miesiąc, rok)
- masa netto,

- data pakowania.

Poz. 402 Uszka z pieczarkami

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z mąki pszennej, z dodatkiem pieczarek,

Składniki: mąka pszenna, pieczarki ok.30%, woda, cebula, olej rzepakowy, przyprawy

Struktura i konsystencja:

ciasta: jednolita, farszu: niejednolita, miękka nie rozpadająca się (po ugotowaniu), właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia pieczarek i dodatków, wygląd: kształt regularny, trójkątny, końce zwinięte do środka, powierzchnia gładka, drobne pierożki, smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta pierogowego i nadzienia z pieczarek (po ugotowaniu), zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, (gorzki, zjełczały, stęchły, kwaśny itp.), niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto z wydostającym się farszem), zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 3 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Poz. 403 Wafle, ciastka Familijne

Wymagania klasyfikacyjne: wyrób cukierniczy, wafle przekładane kremem o smaku kakaowym, orzechowym, toffi lub innym, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów ciastkarskich i użytego nadzienia, kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania lub oznakowanie uszkodzone mechanicznie, zabrudzone

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane od 160 do 200 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 404 Wafle ryżowe mini opakowanie

Skład: ryż min. 50% (biały, brązowy), dopuszczalne inne dodatki: kukurydza, sól, mąka z pestek dyni, olej rzepakowy, czekolada, zioła i przyprawy, mleko pełne w proszku, cukier, tłuszcz kakaowy.

Opakowanie jednostkowe: 20-70 g

opakowanie jednostkowe zgodne z wymaganiami PN lub posiadające świadectwo dopuszczenia do kontaktu z żywnością

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki i zapachy, zawilgocenie, zanieczyszczenia, brak oznakowania opakowań, uszkodzone opakowania, zabrudzenia.

Poz. 405 Wiórki kokosowe 0,10 – 0,20 kg

Składniki: wiórki kokosowe, substancja konserwująca - dwutlenek siarki

Poz. 406 Wiśnie mrożone op. 2,5 kg

Cechy dyskwalifikujące:

- wyciek samoczynny- widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce- insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi

- nazwa dostawcy,
- kraj pochodzenia,
- data przydatności produktu do spożycia (należy spożyć przed: dzień, miesiąc, rok)
- masa netto,

- data pakowania.

Poz. 407 Włoszczyzna súpki mroźona

Skład: marchew súpki ok.45%, pietruszka súpki ok.20%, seler súpki ok.20%, por plastry ok.15%
Opakowanie 0,45-1,5 kg

Do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy,
- kraj pochodzenia,
- data przydatności produktu do spoźycia (należy spoźyc przed: dzień, mieřac, rok)
- masa netto,
- data pakowania.

Poz. 408 Zagęszczony sok jabłkowy 100% pasteryzowany

Skład: zagęszczony sok jabłkowy, woda

Odtworzenie produktu do konsumpcji 1kg w 5 litrach gotowego napoju

Opakowanie jednostkowe składające się z:

- metalizowanej hermetycznej saszetki typu doypack wykonanej z zadrukowanej 4-warstwowej folii PET-ALU-PAO-PEH, przeznaczonej do kontaktu z żywnością z dwoma bocznymi nacięciami. Masa netto wynosi min 1000 g, produkt pasteryzowany w całości. Data przydatności do spoźycia i numer serii nadrukowane w dolnej części saszetki.

Opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy 6x jedna saszetka , opatrzony etykietą rodzajową wraz z nazwą produktu , datą przydatności do spoźycia i numerem serii.

Produkt nie może zawierać składników zawierających GMO

Poz. 409 Zagęszczony sok z owoców pomarańczy 100% pasteryzowany

Skład: zagęszczony sok pomarańczowy, woda

Odtworzenie produktu do konsumpcji 1kg w 5 litrach gotowego napoju

Opakowanie jednostkowe składające się z:

- metalizowanej hermetycznej saszetki typu doypack wykonanej z zadrukowanej 4-warstwowej folii PET-ALU-PAO-PEH, przeznaczonej do kontaktu z żywnością z dwoma bocznymi nacięciami. Masa netto wynosi min 1000 g, produkt pasteryzowany w całości. Data przydatności do spoźycia i numer serii nadrukowane w dolnej części saszetki.

Opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy 6x jedna saszetka , opatrzony etykietą rodzajową wraz z nazwą produktu , datą przydatności do spoźycia i numerem serii.

Produkt nie może zawierać składników zawierających GMO

Poz. 410 Zagęszczony sok z owoców pomarańczy z miąszem 100% pasteryzowany

Skład: zagęszczony sok pomarańczowy, cząsteczki miąszu pomarańczy 10%, woda, naturalny aromat soku pomarańczowego

Odtworzenie produktu do konsumpcji 1kg w 5 litrach gotowego napoju

Opakowanie: jednostkowe składające się z:

- metalizowanej hermetycznej saszetki typu doypack wykonanej z zadrukowanej 4-warstwowej folii PET-ALU-PAO-PEH, przeznaczonej do kontaktu z żywnością z dwoma bocznymi nacięciami. Masa netto wynosi min 1000 g, produkt pasteryzowany w całości. Data przydatności do spoźycia i numer serii nadrukowane w dolnej części saszetki.

Opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy 6x jedna saszetka , opatrzony etykietą rodzajową wraz z nazwą produktu , datą przydatności do spoźycia i numerem serii.

Produkt nie może zawierać składników zawierających GMO

Poz. 411 Ziele angielskie całe

Wysuszone metodą przemysłową, wykształcone, lecz niedojrzałe owoce (jagody) rośliny Pimenta officinalis L.

Opakowanie 600g typu Pet

Poz. 412 Ziemiaki obrane sterylizowane

Produkt otrzymany ze świeżych ziemniaków jadalnych (jednolitych odmianowo w ramach partii dostawczej), obranych, pakowanych próżniowo w folię, utrwalony termicznie, dopuszcza się stosowanie środków konserwujących

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), niedopuszczalna oślizgłość; ziemniaki o wyrównanej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych
2	Barwa	Typowa dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta); wyrównana w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalne poszarzenia
3	Konsystencja	Miękka, lecz nie rozgotowana
4	Smak i zapach	Typowy dla ziemniaka, niedopuszczalny obcy
5	Jednolitość	Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu, zabarwienia oraz o zbliżonej wielkości

Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,0	PN-A 82100

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Okres przydatności do spożycia ziemniaków obranych sterylizowanych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż **2 miesiące od daty dostawy do magazynu**.

Opakowania jednostkowe – torby foliowe zgrzewane 3kg, 4kg lub 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkt pakowany próżniowo.

Opakowanie powinno umożliwiać ocenę wyglądu i barwy ziemniaków bez konieczności otwierania.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Opakowania transportowe – pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Minimalny okres przechowywania w temperaturze od 2 do 20°C min. 2 miesiące.

Zamawiający wymaga atestu potwierdzającego badania przechowalnicze przeprowadzone przez firmę zewnętrzną.

Poz. 413 Ziemniaki obrane surowe pakowane

Produkt otrzymany ze świeżych ziemniaków jadalnych (jednolitych odmianowo w ramach partii dostawczej), obranych, pakowanych próżniowo w folię (opakowanie vacuum)

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), niedopuszczalna oślizgłość; ziemniaki o wyrównanej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych
2	Barwa	Typowa dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta); wyrównana w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalne poszarzenia
3	Konsystencja	Jędrne, zwarte
4	Smak i zapach	Typowy dla ziemniaka, niedopuszczalny obcy
5	Jednolitość	Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu, zabarwienia oraz o zbliżonej wielkości

Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań
-----	-------	-----------	--------------

			według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,0	PN-A 82100

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Okres przydatności do spożycia ziemniaków obranych gotowanych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż **2 miesiące od daty dostawy do magazynu**.

Opakowania jednostkowe – torby foliowe zgrzewane 3kg, 4kg lub 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkt pakowany próżniowo.

Opakowanie powinno umożliwiać ocenę wyglądu i barwy ziemniaków bez konieczności otwierania.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Opakowania transportowe – pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Minimalny okres przechowywania w temperaturze od 2 do 20°C min. 2 miesiące.

Zamawiający wymaga atestu potwierdzającego badania przechowalnicze przeprowadzone przez firmę zewnętrzną.

Poz. 414 Ziela prowansalskie

Skład: Ziela prowansalskie – oregano, tymianek, cząber, rozmaryn sosnowy, bazylija i majeranek do wszystkich rodzajów mięs, ryb, zup i sałatek,

Opakowanie jednostkowe 10 g – 20 g

Poz. 415 Żelatyna spożywcza

Wymagania klasyfikacyjne:

Naturalna substancja białkowa pozyskiwana z kości i chrząstek zwierzęcych, w skład której wchodzi przede wszystkim kolagen.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, zawilgocenie,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane po 50- 150 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Poz. 416 Żurawina 0,2 – 0,3 kg

Opakowanie: słoik szklany

Składniki: żurawina ok.50%, cukier, woda, substancja żelująca - pektyny, regulatory kwasowości – kwas cytrynowy, cytryniany sodu i mleczan wapnia, przeciwutleniacz - kwas askorbinowy

Poz. 417 Żurawina suszona cała 0,1 – 0,3 kg

Składniki: żurawina ok.50%, cukier, olej słonecznikowy

Opakowanie torebka 100-300 g

Poz. 418 Żurek Staropolski w butelce

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt – naturalny (zakwas) otrzymany z mąki żytniej z widoczną zawartością otrąb zbożowych

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, uszkodzenia mechaniczne butelek, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – butelka szklana 0,5 - 1 l,

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej.

DOTYCZY WSZYSTKICH PRODUKTÓW !!!

Oznakowanie dla wszystkich produktów powinno zawierać:

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

Częstotliwość dostaw: 2 razy w tygodniu (wtorek i czwartek). Godz. dostaw do magazynu odbiorcy: 8.00-11.00

Minimalny okres przydatności do spożycia warzyw mrożonych z jakim musi być dostarczany do magazynu zamawiającego wynosi 3 miesiące.

Minimalny okres przydatności do spożycia dostarczanych do zamawiającego pozostałych środków spożywczych musi wynosić $\frac{3}{4}$ terminu gwarancji jaki przewiduje producent od daty produkcji.

Produkty spożywcze garmażeryjne muszą być dostarczane do siedziby zamawiającego pojazdem specjalistycznym zgłoszonym i posiadającym decyzję do przewozu środków spożywczych wydaną przez lekarza PIS w warunkach chłodniczych od 0 – 4 ° C

Zamawiający zastrzega sobie prawo wskazania miejsca dostawy nie dalej niż 100 km od siedziby do którego Wykonawca zobowiązany będzie zrealizować dostawę – po wcześniejszym uzgodnieniu takowej sytuacji z Wykonawcą.