

kalafior mrożony kl. I Jm.- kg,

Różyczki kalafiora zamrożone

Różyczki - części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielanie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20 mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia
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 nie więcej niż - 10 %,

cechy dyskwalifikujące:

różyczki rozluźnione,

różyczki uszkodzone mechanicznie,

różyczki z oparzeliną mrozową,

zlepieńce stałe,

różyczki uszkodzone przez choroby lub szkodniki,

zanieczyszczenia obce,

zanieczyszczenia mineralne,

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie 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,

brokuły mrożone kl. I Jm.- kg,

Różyczki brokuła zamrożone

Różyczki - części róży brokułowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20 mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia

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 nie więcej niż:- 10 %,

cechy dyskwalifikujące:

różyczki rozluźnione,
różyczki uszkodzone mechanicznie,
różyczki z oparzeliną mrozową,
zlepienie stałe,
różyczki uszkodzone przez choroby lub szkodniki,
zanieczyszczenia obce,
zanieczyszczenia mineralne,

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie 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,

Fasolka szparagowa żółta cięta kl. I Jm.- kg,

Fasolka szparagowa żółta cięta

Fasolka szparagowa żółta cięta – odcinki strąków z obciętymi końcami, dopuszczalne tolerancje:

– wielkość 20 do 40 mm

– wygląd – barwa żółta, jednolita odmianowo, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzona, sypka, niewielkie oszronienie nie stanowi wady,

cechy dyskwalifikujące:

strąki uszkodzone mechanicznie,

strąki z oparzeliną mrozową,

zlepienie stałe,

strąki uszkodzone przez choroby lub szkodniki,

zanieczyszczenia obce,

zanieczyszczenia mineralne,

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie 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,

Mieszanka chińska kl. I Jm.- kg,
Mieszanka chińska

mix warzyw takich jak: kielki fasoli Mung, pędów bambusa, marchewki, cebuli, grzybów chińskich oraz papryki i pora, dopuszczalne tolerancje:

– wygląd – warzywa sypkie, pocięte w słupki, nie oblodzone.

cechy dyskwalifikujące:

warzywa uszkodzone mechanicznie,
warzywa z oparzeliną mrozową,
zlepnięcia stałe,
warzywa uszkodzone przez choroby lub szkodniki,
zanieczyszczenia obce,
zanieczyszczenia mineralne,

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie 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,

Kopytka mrożone Jm.- kg,
Kopytka mrożone

wymagania klasyfikacyjne:

wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta ziemniaczanego, z dodatkiem mąki ziemniaczanej, pszennej i przypraw, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej -18 °C), gotowy do spożycia po ugotowaniu, waga 1 szt. od 20 g do 30 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,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieliczne zlepnięcia rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz nieznaczne oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, 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 szkodników oraz ich pozostałości,
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,
produkt rozmrożony.

opakowanie i oznakowanie dostawy

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,
oznakowanie powinno zawierać:

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

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Uszka mrożone Jm.- kg,

Uszka mrożone z kapustą i grzybami

wymagania klasyfikacyjne:

wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z mąki pszennej, z dodatkiem farszu kapusty i grzybów jadalnych, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej -18 oC),gotowy do spożycia po ugotowaniu.

struktura i konsystencja:

-ciasta: jednolita,

-farszu: nie jednolita, miękka nierozpadająca się (po ugotowaniu), właściwa dla użytych składników ,
wygląd: kształt regularny, w postaci drobnych pierożków z końcami zwiniętymi do środka, powierzchnia gładka,

smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta pierogowego i nadzienia kapustno-grzybowego (po ugotowaniu),

zawartość farszu nie mniej niż 20 %,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieliczne zlepieńce ,rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz nieznaczne oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów organoleptycznych wyrobów,
dopuszcza się obecność pierogów uszkodzonych – rozklejonych, popękanych,(z wyciekami nadzienia) do 10 % znajdujących się w opakowaniu sztuk.

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, (gorzki, stęchły, kwaśny itp.),

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu,

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

produkt rozmrożony

opakowanie i oznakowanie dostawy

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

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

e.) warunki przechowywania,

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Pyzy z mięsem mrożone Jm.- kg,

Pyzy ziemniaczane z mięsem mrożone

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób kulinarny, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej -18 °C), gotowy do spożycia po rozmrożeniu i poddaniu obróbce termicznej.

struktura i konsystencja:

ciasta: jednolita, elastyczna,

farszu: jednolita, miękka, nierozpadająca się, właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia mięsa i dodatków,

wygląd: kształt kulisty, powierzchnia gładka,

smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego,

zawartość farszu nie mniej niż 20 %, waga 1 szt. 40 – 50 g,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, (gorzki, stęchły, kwaśny itp.),

niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto z wydostającym się nadzieniem, rozpadanie się pyz w czasie obróbki termicznej),

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu,

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

produkt rozmrożony.

opakowanie i oznakowanie dostawy

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

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

e.) warunki przechowywania,

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Truskawka mrożona Jm.- kg,
Truskawki mrożone bez szypułki

wymagania minimalne

średnica minimalna 22 mm,
bez uszkodzeń,
bez objawów gnicia,
czyste, bez zanieczyszczeń obcych,
wygląd –owoc barwy czerwonej, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady,
wolne od szkodników,
wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
owoce bez szypułek
bez obcych smaków i zapachów,
truskawka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,

cechy dyskwalifikujące:

- owoce uszkodzone mechanicznie,
- zlepienie stałe,
- owoce uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami,
- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

dopuszczalne tolerancje:

nieznaczne wady kształtu,
obecność małych jasnych plamek,
mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości,

opakowania:

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,
oznakowanie 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,

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Czarna porzeczka mrożona Jm.- kg,

Czarna porzeczka mrożona

wymagania minimalne

bez uszkodzeń,
bez objawów gnicia,
czyste, bez zanieczyszczeń obcych,
wygląd –owoc barwy czarnej, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady,
wolne od szkodników,
wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
owoce bez szypulek
bez obcych smaków i zapachów,
czarne porzeczki pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,

cechy dyskwalifikujące:

-owoce uszkodzone mechanicznie,
-zlepienie stałe,
-owoce uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami,
-zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
-produkt rozmrożony

dopuszczalne tolerancje:

nieznaczne wady kształtu,
obecność małych jasnych plamek,
mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości,

opakowania:

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,
oznakowanie 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,

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Wiśnia mrożona Jm.- kg,

Wiśnie mrożone bez pestek i ogonków

wymagania minimalne

średnica minimalna 10 mm,

bez uszkodzeń,

bez objawów gnicia,

czyste, bez zanieczyszczeń obcych,

wygląd –owoc barwy czerwonej, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady,

wolne od szkodników,

wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,

owoce bez pestek i ogonków

bez obcych smaków i zapachów,

wiśnia pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,

cechy dyskwalifikujące:

-owoce uszkodzone mechanicznie,

-zlepienie stałe,

-owoce uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami,

-zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne

-produkt rozmrożony

dopuszczalne tolerancje:

nieznaczne wady kształtu,

obecność małych jasnych plamek,

mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości,

opakowania:

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie 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,

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Szpinak rozdrobiony brykiet mrożony Jm.- kg,

Szpinak rozdrobiony brykiet mrożony

Produkt uzyskany z liści świeżego szpinaku,
wygląd – barwa charakterystyczna dla szpinaku, produkt sypki, nieoblodzony.

cechy dyskwalifikujące:

produkt uszkodzony mechanicznie,
produkt z oparzeliną mrozową,
zlepnięcia stałe,
produkt uszkodzone przez choroby lub szkodniki,
zanieczyszczenia obce,
zanieczyszczenia mineralne,

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie 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,

Malina mrożona Jm.- kg,

Malina mrożona

wymagania minimalne

Produkt uzyskany ze świeżych malin o barwie charakterystycznej dla dojrzałej maliny; produkt sypki nieoblodzony, bez oparzeliny mrozowej, maliny czyste, smak i zapach typowy dla malin, bez obcego smaku i zapachu.

cechy dyskwalifikujące:

- owoce uszkodzone mechanicznie,
- zlepnięcia stałe,
- owoce uszkodzone przez choroby lub szkodniki,
- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

opakowania:

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie 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,

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Jagoda mrożona Jm.- kg,

Jagoda mrożona

wymagania minimalne

Produkt uzyskany ze świeżych jagód o barwie charakterystycznej dla dojrzałych jagód; produkt sypki nieoblodzony, bez oparzeliny mrozowej, smak i zapach typowy dla jagód, bez obcego smaku i zapachu

cechy dyskwalifikujące:

- owoce uszkodzone mechanicznie,
- zlepnięcia stałe,
- owoce uszkodzone przez choroby lub szkodniki,
- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

opakowania:

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie 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,

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

brukselka mrożona Jm.- kg,
brukselka mrożona

Produkt uzyskany ze świeżych brukselki o barwie charakterystycznej dla produktu; produkt sypki nieoblodzony, bez oparzeliny mrozowej, produkt czysty, smak i zapach typowy dla produktu, bez obcego smaku i zapachu

cechy dyskwalifikujące:

produkt uszkodzony mechanicznie,
zlepnięcie stałe,
produkt uszkodzone przez choroby lub szkodniki,
zanieczyszczenia obce,
zanieczyszczenia mineralne,

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10kg

oznakowanie 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,



Groszek zielony mrożona Jm.- kg,

Groszek zielony mrożony

Utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18st.C

cechy dyskwalifikujące:

produkt uszkodzony mechanicznie,
zlepnięcia stałe,
produkt uszkodzone przez choroby lub szkodniki,
zanieczyszczenia obce,
zanieczyszczenia mineralne,

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10kg

oznakowanie 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,

Włoszczyzna paski kl. I Jm.- kg,

Włoszczyzna paski

Produkt uzyskany ze świeżych marchwi, selera, pietruszki, pora o barwie charakterystycznej dla danego produktu; produkt sypki nieoblodzony, produkt czysty, praktycznie nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla danego produktu, bez obcego smaku i zapachu.

cechy dyskwalifikujące:

warzywa uszkodzone mechanicznie,
warzywa z oparzeliną mrozową,
zlepnięte stałe,
warzywa uszkodzone przez choroby lub szkodniki,
zanieczyszczenia obce,
zanieczyszczenia mineralne,

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie 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,



Bułka kajzerka mrożona Jm.- kg,

Bułka kajzerka mrożona

wymagania klasyfikacyjne:

produkt- głęboko mrożony (o temperaturze poniżej -18 °C),gotowy do spożycia po wypieku, waga 1 szt. od 60 g do 80 g, pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla produktu
wygląd: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne oszronienie

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,
niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto, zdeformowane kształty),
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu,
obecność szkodników oraz ich pozostałości,
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,
produkt rozmrożony.

opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – pudło kartonowe do 100 sztuk,
oznakowanie powinno zawierać:

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

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny