

## RYBY I PRZETWORY RYBNE

**ŚLEDZIE SOLONE MATIASY** – filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku.

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

**Opakowanie:** Wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 5 do 10 kg masy netto.

**oznakowanie powinno zawierać:**

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

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **1 miesiąc** od daty dostawy.

**KOSTKA RYBNA** – mrożony produkt otrzymany z filetów z morszczuka lub mintaja, bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń, warstwa glazury do 5%.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- kostki częściowo lub w całości rozmrożone,
- niewłaściwy smak i zapach oraz tekstura po przyrządzeniu,
- zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne.

**Opakowanie:** Wszystkie objęte zamówieniem kostki winny być ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiając w ten sposób łatwe oddzielenie pojedynczej warstwy, dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 20 kg.

**oznakowanie powinno zawierać:**

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

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **3 miesiące** od daty dostawy.

**KOTLETY RYBNE** – produkt głęboko mrożony, panierowany w skład którego wchodzi ryba, warzywa, olej roślinny, przyprawy i inne dodatki. Waga jednej sztuki 60 – 80 g. Minimalna **zawartość ryby – 30 %**.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- kotlety częściowo lub w całości rozmrożone,
- kotlety z uszkodzoną warstwą panierki,
- niewłaściwy smak i zapach oraz tekstura po przyrządzeniu;
- zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne

**Opakowanie:** Kotlety rybne winne być ułożone warstwowo w sposób umożliwiający łatwe oddzielenie pojedynczej warstwy, dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 20 kg,

**oznakowanie powinno zawierać:**

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

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **30 miesiące** od daty dostawy.

**PAPRYKARZ SZCZECIŃSKI**– produkt przygotowany z rozdrobnionego mięsa ryb, ryżu, cebuli, oleju roślinnego, koncentratu pomidorowego, przypraw i innych dodatków, minimalna zawartość ryby – 30 %.

**Opakowanie jednostkowe** stanowi puszka metalowa, z samootwieraczem o pojemności 300 – 330 g. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

**Opakowania transportowe:** Pudła tekturowe lub zgrzewy foliowe. Nie dopuszcza się pudeł zamkniętych, zapleśniałych

**oznakowanie powinno zawierać:**

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

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **3 miesiące** od daty dostawy.

**ŚLEDZIE W OLEJU** – produkt przygotowany z ryb, oleju, przyprawiony, z dodatkami, minimalna zawartość ryby – 55 %.

**Opakowanie jednostkowe** stanowi puszka metalowa, z samootwieraczem o pojemności 300 – 330 g. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

**Opakowania transportowe:** Pudła tekturowe lub zgrzewy foliowe. Nie dopuszcza się pudeł zamkniętych, zapleśniałych

**oznakowanie powinno zawierać:**

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

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **3 miesiące** od daty dostawy.

**SALATKA RYBNA**– produkt przygotowany z ryb, warzyw, przyprawiony, z dodatkami, minimalna zawartość ryby – 30%.

**Opakowanie jednostkowe** stanowi puszka metalowa, z samootwieraczem o pojemności 300 – 330 g. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

**Opakowania transportowe:** Pudła tekturowe lub zgrzewy foliowe. Nie dopuszcza się pudeł zamkniętych, zapleśniałych

**oznakowanie powinno zawierać:**

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

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **3 miesiące** od daty dostawy.