**CHRZAN TARTY**

Chrzan tarty z kwaskiem cytrynowym

Wymagania klasyfikacyjne:

* 1. produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasku cytrynowego z dodatkiem soli i cukru.
	2. struktura – przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu
	3. smak i zapach – charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki,
	4. zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 2,0%,
	5. barwa biała lub biało kremowa

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

Cechy dyskwalifikujące:

1. obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły,
2. objawy zapleśnienia, psucia,
3. obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
4. obecność zanieczyszczeń mechanicznych,
5. brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

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

**oznakowanie powinno zawierać:**

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

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**KONCENTRAT POMIDOROWY**

Wymagania klasyfikacyjne

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

Dopuszczalne tolerancje

* dopuszcza się nieznaczną ilość większych cząstek przypraw.

Cechy dyskwalifikujące

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

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

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

**oznakowanie powinno zawierać:**

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

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

.

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

**LECZO**

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

Wymagania klasyfikacyjne:

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

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

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

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

**oznakowanie powinno zawierać:**

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

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**KUKURYDZA KONSERWOWA:**

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

wymagania klasyfikacyjne:

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

 cechy dyskwalifikujące:

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

 pakowanie i oznakowanie dostawy:

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

**oznakowanie powinno zawierać:**

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

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

.

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

**GROSZEK KONSERWOWY:**

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

 wymagania klasyfikacyjne:

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

 cechy dyskwalifikujące:

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

* niedopuszczalne zawilgocenia
* objawy psucia, pleśnienia
* uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność
* obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości

 pakowanie i oznakowanie dostawy:

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

**oznakowanie powinno zawierać:**

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

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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