

Zadanie nr 2

Jogurt owocowy Jm.-kg

Jogurt owsianka –Jm.kg

Jogurt owocowy,

Jogurt owsianka

wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji tj. malin, truskawek, jagód, wiśni, brzoskwiń; mussli z owocami, zbożami, płatkami, czekoladą,

barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie,

smak i zapach – czysty, łagodny, słodko - kwaśny, smakowo właściwy dla owoców będących składnikiem jogurtu,

jogurt pakowany w pojemniki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością):

zawartość tłuszczu w 100g produktu - 2,0g – 2,6g

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia,

zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali,

obecność bakterii gronkowców i z grupy coli,

brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowania:

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego,

- Jogurt owocowy – 150g

- Jogurt owsianka – od 150g -180g

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

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:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku jogurtu zależy od Zamawiającego

Zadanie nr 2

Deser budyniowy z bitą śmietaną Jm.-kg

Deser typu Sonata i typu Deser z koroną

wymagania klasyfikacyjne:

Deser budyniowy z bitą śmietaną -struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, puszysta, bez grudek, z koroną ze śmietany bitej na wierzchu ,smak – czekoladowy, waniliowy, itp., smak i zapach – czysty, łagodny, słodko - kwaśny, smakowo właściwy dla składników kremu, deser pakowany w pojemniki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością):

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania puddingu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowania:

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego od 90g – 180g,

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

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:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków, wybór smaku deserów zależy od Zamawiającego

Zadanie nr 2

Deser mleczny kaszka manna z dodatkiem owoców - Jm-kg

Deser mleczny kaszka manna z dodatkiem owoców

wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna, z dodatkiem mlecznej czekolady lub wanilii, lub z dodatkiem owoców (wiśnie, brzoskwinie, truskawki, jagody itp. oraz czekolady i toffi) – zawartość 9%.

barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, słodko - kwaśny, smakowo właściwy dla owoców będących składnikiem deseru,

deser pakowany w pojemniki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością):

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania deseru, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie:

opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego 150 g,

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, 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:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc, jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku kaszki zależy od Zamawiającego

Zadanie nr 2

Deser ryżowy Jm.-kg

Deser ryżowy typu Belriso

wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – naturalna dla ryżu na mleku w całej masie lub charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych (np. brzoskwinie, wiśnie, jagody itp.) barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców lub innych składników tj. czekolada lub toffi, jednolita w całej masie,

smak i zapach – czysty, łagodny, słodko - kwaśny, smakowo właściwy dla owoców lub dodatków będących składnikiem deseru,

wyrób pasteryzowany,

deser pakowany w pojemniki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością):

wartość odżywcza w 100g: wartość energetyczna 128 kcal, tłuszcz 3,5g, węglowodany 21g, białko 3,1g, sól 0,25g

Zawartość składników: mleko 59%, sos owocowy lub sos czekoladowy/toffi 15%, ryż 8%, śmietanka 7%.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia,

brak oznakowania deserów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowania:

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego 150 – 180g

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

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:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku

deseru ryżowego zależy od Zamawiającego

Zadanie nr 2

Ser topiony pełnotłusty 25 g Jm.-kg

Ser topiony typu Hochland – krążki, kremowy i smakowy

wymagania klasyfikacyjne:

opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny (o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta), powierzchnia gładka, konsystencja smarowna,

barwa naturalna, jednolita w całej masie,

smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I z którego wyprodukowano ser topiony lub dodatku użytego do produkcji (pieczarka, zioła, papryka, szynka, cebulka, szczypiorek, itp.) ze swoistym posmakiem topienia,

wartość odżywcza w 100g: wartość energetyczna 236kcal-241 kcal, tłuszcz 19g, węglowodany 6,3-6,5g, białko 10-11g, sól 2,5 -2,6g

Zawartość sera min. 27%.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odcisnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim,

dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne,

rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia,

smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki,

zaniżona zawartość tłuszczu,

brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

niedopuszczalny jest produkt seropodobny

opakowania:

opakowanie jednostkowe – trójkąt o wadze 25g pakowane jednostkowo w folię aluminiową zbiorczo w pudełko tekturowe,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1kg do 5kg,

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:

termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku sera zależy od Zamawiającego.

Zadanie nr 2

Ser topiony pełnotłusty w plastrach Jm.-kg

Ser topiony – plastry

wymagania klasyfikacyjne:

opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, powierzchnia gładka, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I z którego wyprodukowano ser lub dodatku którego użyto do wyprodukowania sera (papryka, szynka, salami, zioła, cebulka, szczypiorek, „tostowy”, itp.), ze swoistym posmakiem topienia, zawartość tłuszczu -27g,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego, dopuszcza się odchylenia masy poszczególnych serków: +/- 1 %,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki, zaniżona zawartość tłuszczu, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, niedopuszczalny jest produkt seropodobny

opakowania:

opakowanie jednostkowe – plastry pakowane pojedynczo o wadze 0.016 g. pakowane w opakowanie zbiorcze(folia) o wadze 0.13kg
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe
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:

termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,
jedorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku sera zależy od Zamawiającego

Zadanie nr 2

Ser topiony pełnotłusty 100g Jm.-kg

Ser topiony bloczki – kremowy , smakowy 100g

wymagania klasyfikacyjne:

opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny (o kształcie podstawy zbliżonym do prostokąta, powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, w serach blokowych umożliwiająca krojenie, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego dodatku z którego wyprodukowano ser topiony (np. pieczarka, zioła, papryka, cebulka, szynka, szczypiorek itp.), ze swoistym posmakiem topienia, zawartość tłuszczu 25 g,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego, dopuszcza się odchylenia masy poszczególnych serków: +/- 3 %,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki zaniżona zawartość tłuszczu, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, niedopuszczalny jest produkt seropodobny

opakowania:

opakowanie jednostkowe – prostokąt o wadze 100g, pakowane jednostkowo w folię aluminiową, zbiorczo w pudełko tekturowe, opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1kg do 6kg,
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:

termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,
jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku sera zależy od Zamawiającego

Zadanie nr 2

Ser camembert, Jm.-kg

Ser brie

Ser z porostem pleśniowym camembert, brie, (typu Valbon),

wymagania klasyfikacyjne:

kształt - kulisty lub owalny, skórka gładka, pokryta pleśnią powstałą przy dojrzewaniu, ściśle przylegająca do skórki, elastyczny, jednolity w całym serze,
barwa naturalna,

smak i zapach – delikatny, łagodny, aromatyczny, charakterystyczna dla składników smakowych użytych do produkcji sera np. naturalny, zioła, papryka, pieprz, itp.,

składniki: mleko, sól, podpuszczka, czyste kultury mleczarskie, Penicillium candidum,

zawartość tłuszczu w suchej masie :camembert - 60%

brie - 32%

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne spłaszczenie przy serze kulistym,

dopuszcza się lekki posmak pasteryzacji, smak lekko kwaśny, a u serów starszych – lekko pikantny,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

zdeformowane kształty,

rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia,

zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli,

brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

niedopuszczalny jest produkt seropodobny

opakowania:

opakowanie jednostkowe – od 125g do 200g,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

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:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków, wybór smaku sera zależy od Zamawiającego

Zadanie nr 2

Ser pełnotłusty Tylżycki Jm-kg

Ser podpuszczkowy dojrzewający
typu holenderskiego – Tylżycki ,

wymagania klasyfikacyjne:

ser krojony w plastry,
barwa naturalna, bladożółta, jednolita w całej masie,
smak i zapach – lekko kwaśny, lekko pikantny, aromatyczny o zdecydowanym zapachu,
na przekroju plastra widoczne spłaszczone oczka wielkości ziarna jęczmienia do małej pestki śliwki,
zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 %,
zawartość soli nie więcej niż 3 %,
zawartość wody nie więcej niż 45 %,
minimalny okres dojrzewania sera dla sera wielkości 2 kg, – 5 tygodni,

dopuszczalne tolerancje:

możliwe nierównomierne rozprowadzenie parafiny,
dopuszcza się lekki posmak pasteryzacji,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
zdeformowane kształty,
rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia,
zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli,
brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,
niedopuszczalny jest produkt seropodobny

opakowania:

opakowanie jednostkowe – plastikowe 150g. (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

- 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:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc

Zadanie nr 2

Ser śmietankowy w plastrach (naturalny, z przyprawami) Jm-kg

Ser twarogowy kanapkowy w plastrach (naturalny, z przyprawami)

wymagania klasyfikacyjne:

ser krojony w plastry,
struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata, bez grudek, widoczne cząstki użytych dodatków
barwa naturalna, biała lub charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych (naturalny, papryka, zioła itp.), jednolita w całej masie,
smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, wyraźny smak i zapach użytych do produkcji dodatków,
zawartość tłuszczu w suchej masie dla serów tłustych nie mniej niż 25 %,
zawartość wody nie więcej niż 73 %,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne
rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia,
zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali,
obecność bakterii gronkowców i z grupy coli,
brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

opakowania:

opakowanie jednostkowe – plastikowe 150g. (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, 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:

termin przydatności do spożycia min. 14 dni

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków, wybór smaku sera zależy od Zamawiającego

Zadanie nr 2

Puszysty serek twarogowy Jm - kg

Puszysty serek twarogowy typu Almette i mini Almette

wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata, bez grudek, widoczne cząstki użytych dodatków,

barwa naturalna, biała lub charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych (śmietankowy, papryka, pieprz, chrzan, cebula, czosnek, szczypiorek itp.), jednolita w całej masie,

smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, wyraźny smak i zapach użytych do produkcji dodatków,

zawartość tłuszczu w suchej masie dla serów tłustych nie mniej niż 20 %,

wartość odżywcza w 100g: wartość energetyczna 232kcal, tłuszcz 20g, węglowodany 6,2g, białko 6,7g, sól 0,45g

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne

rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,

brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

opakowania:

Opakowanie jednostkowe – plastikowe 150g i 4 x 30g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, 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:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku sera zależy od Zamawiającego

Zadanie nr 2

Serek śmietankowy Jm - kg

Serek śmietankowy typu Twój Smak Piątница

wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata, bez grudek, widoczne cząstki użytych dodatków,

barwa naturalna, biała lub charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych (śmietankowy, papryka, pieprz, chrzan, cebula, czosnek, szczypiorek itp.), jednolita w całej masie,

smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, wyraźny smak i zapach użytych do produkcji dodatków,

zawartość tłuszczu w suchej masie dla serów tłustych nie mniej niż 20 %,

wartość odżywcza w 100g: wartość energetyczna 243kcal, tłuszcz 23g, węglowodany 3,00g, białko 6,0g, sól 0,8g

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne

rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,

brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

opakowania:

Opakowanie jednostkowe – plastikowy kubek 150g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, 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:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku sera zależy od Zamawiającego

Zadanie nr 2

Ser pełnotłusty Edamski Jm-kg

Ser podpuszczkowy dojrzewający
typu holenderskiego – Edamski,

wymagania klasyfikacyjne:

ser krojony w plastry,
barwa naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie,
smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny
zawartość tłuszczu nie mniej niż 45 %,
zawartość soli nie więcej niż 3 %,
zawartość wody nie więcej niż 43 %,
minimalny okres dojrzewania sera dla sera wielkości 2 kg, – 5 tygodni,

dopuszczalne tolerancje:

możliwe nierównomierne rozprowadzenie parafiny,
dopuszcza się lekki posmak pasteryzacji, smak lekko kwaśny, a u serów starszych – lekko pikantny,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
zdeformowane kształty,
rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,
zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli,
brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,
niedopuszczalny jest produkt seropodobny

opakowania:

opakowanie jednostkowe – plastikowe 150g. (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

- 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:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc

Zadanie nr 2

Ser gouda pełnotłusty Jm -kg

Ser gouda z pieprzem plastry Jm -kg

Ser gouda z ziołami plastry Jm -kg

Ser podpuszczkowy dojrzewający
typu holenderskiego - Gouda

wymagania klasyfikacyjne:

ser krojony w plastry

kształt – ser krojony w plastry, oczka nieliczne, miękki, elastyczny, jednolity
barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie,
smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny
zawartość tłuszczu nie mniej niż 45 %,
zawartość soli nie więcej niż 2,5 %,
zawartość wody nie więcej niż 43 %,
minimalny okres dojrzewania sera – 6 tygodni,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się lekki posmak pasteryzacji, smak lekko kwaśny, a u serów starszych – lekko pikantny,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
zdeformowane kształty,
rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,
zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli,
brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,
niedopuszczalny jest produkt seropodobny

opakowania:

opakowanie jednostkowe – plastikowe 150g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

- 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:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc

Zadanie nr 2

Ser feta Jm.-kg

Ser feta typu Favita pełnotłusty – 18 % tłuszczu

wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, zwarta,
barwa – naturalna, biała, jednolita w całej masie,
smak i zapach – czysty, łagodny,
ser sałatkowo – kanapkowy, ser typu feta, ser miękki solankowy – 18 % tłuszczu
ser formowany w kostki, opakowane w kartonik tekturowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

wartość odżywcza w 100g: wartość energetyczna 218 kcal, tłuszcz 18g, węglowodany 4g, białko 10g, sól 3g

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
zdeformowane kształty,
rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia,
brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

opakowania:

Opakowanie jednostkowe – kostka od 200 g – 270g.

Opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy lub karton tekturowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

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:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc

Zadanie nr 2

Ser Salami Jm.-kg

Ser podpuszczkowy dojrzewający
typu szwajcarsko-holenderskiego

wymagania klasyfikacyjne:

ser krojony w plastry, oczka nieliczne, miąższ elastyczny, jednolity w całym serze,
barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie,
smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko kwaśny, lekko pikantny, aromatyczny
zawartość tłuszczu nie mniej niż 45 %,
zawartość soli nie więcej niż 3,0 %,
zawartość wody nie więcej niż 43 %,
minimalny okres dojrzewania sera – 3 tygodnie,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się lekko spłaszczone boki,
możliwe nierównomierne rozprowadzenie parafiny i małe powierzchniowe skazy lub
pokrycie sera powłoką z tworzyw sztucznych,
dopuszcza się lekki posmak pasteryzacji,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
zdeformowane kształty,
rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia,
zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli,
brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,
nie dopuszczalny jest produkt seropodobny

opakowania:

opakowanie jednostkowe – opakowanie plastikowe 150g (materiał opakowaniowy
dopuszczony do kontaktu z żywnością)
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z
żywnością),
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:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc

Zadanie nr 2

Ser Gouda pełnotłusty - wędzony Jm.-kg

Ser gouda pełnotłusty - wędzony

wymagania klasyfikacyjne:

ser krojony w plastry

kształt – ser krojony w plastry, oczka nieliczne, miękki, elastyczny, jednolity
barwa naturalna, w serach barwionych żółta do pomarańczowej, jednolita w całej masie,
smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny
zawartość tłuszczu nie mniej niż 45 %,
zawartość soli nie więcej niż 2,5 %,
zawartość wody nie więcej niż 43 %,
minimalny okres dojrzewania sera – 6 tygodni,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się lekki posmak pasteryzacji, smak lekko kwaśny, a u serów starszych – lekko pikantny,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
zdeformowane kształty,
rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia,
zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli,
brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,
nie dopuszczalny jest produkt seropodobny

opakowania:

opakowanie jednostkowe – plastikowe 150g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

- 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:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc

Zadanie nr 2

Margaryna zwykła Jm.-kg

Margaryna zwykła

wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy otrzymany z mieszaniny tłuszczów roślinnych i olejów surowych, które zostały poddane następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszeniu (neutralizacji i/lub destylacji) i modyfikowany, przeznaczony do smażenia lub pieczenia

struktura i konsystencja – w temperaturze 20 °C – stała, lekko mazista

barwa – kremowo – żółta, jednolita w całej masie

smakowość – dobra,

zawartość soli – nie więcej niż 0,3 %

zawartość tłuszczu - minimalnie 40 – 60 %

opakowanie jednostkowe – margarynę należy pakować w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się barwę od białą kremowej do ciemnożółtej, w zależności od zastosowanego dozwolonego barwnika naturalnego

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne

objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienia składników,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe:

kostka o wadze od 200 do 250 g w papierze pergaminowym lub folii aluminiowej

opakowanie zbiorcze - pudła kartonowe,

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:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc

Zadanie nr 2
Śmietanki UHT

Śmietanka 12 % tł. UHT

Śmietanka 30%tł UHT

wymagania klasyfikacyjne:

wygląd – jednorodna ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych,

dopuszczalne tolerancje:

cechy dyskwalifikujące:

niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, rozwodnienie,

opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone

opakowania:

Opakowanie jednostkowe – kartonik o poj. 0.25 do 0.5 litra

Opakowanie zbiorcze – karton tekturowy o pojemności 2.5-6 litra

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:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc

Zadanie nr 2

Jogurt naturalny typ grecki 1m.-kg

Jogurt naturalny typ grecki

wymagania klasyfikacyjne:

wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych,
smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, mleczny
jogurt pakowany w pojemniki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

zawartość tłuszczu w 100g produktu – 9,0g

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
trwałe rozwarstwienie serwatki, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia,
zanieczyszczenia mechaniczne,
brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o poj. do 0.5 litra

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewka termokurczliwa,
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:

termin przydatności do spożycia min. 14 dni

Zadanie nr 2

Mleko spożywcze UHT 2 % tł.

Mleko spożywcze UHT 2 %

wymagania klasyfikacyjne:

Produkt uzyskany z mleka surowego klasy Ekstra poddany normalizacji, homogenizacji, a następnie sterylizacji UHT. Jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2 %,

dopuszczalne tolerancje:

różnica zawartości tłuszczu od deklarowanej nie większa niż 0,05 %

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie, pozostałość antybiotyków, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie jednostkowe –karton pięciowarstwowy polietylenowy – aluminiowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o pojemności 1 l., 1,5 l.

Opakowanie transportowe powinno stanowić paletki tekturowe

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:

termin przydatności nie mniej niż 4 miesiące.

Zadanie nr 2

Mini ser wędzony Jm.-kg

Mini kulki serowe wędzone

Ser wędzony na grilla

wymagania klasyfikacyjne:

ser parzony, dojrzewający wyprodukowany z mleka krowiego pasteryzowanego przy użyciu kultur mleczarskich, stabilizatora – chlorku wapnia i podpuszczki. Ser ten po parzeniu jest poddany procesowi formowania, solenia, dojrzewania, wędzenia, a następnie jest pakowany próżniowo w folię.

kształt – kulki 4g i kształt zbliżony do wrzeciona 40g

barwa – jasno brązowa do brązowej, w przekroju niejednolita, widoczne pasma koloru żółtego

smak i zapach – lekko słony, dopuszcza się lekko pikantny, wyraźny, posmak i zapach wędzenia,

zawartość tłuszczu nie mniej niż 19 %,

zawartość soli nie więcej niż 2,0 %,

zawartość wody nie więcej niż 53 %,

minimalny okres dojrzewania sera – minimum 3 dni.

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy

zdeformowane kształty,

rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia,

zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli,

brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

niedopuszczalny jest produkt seropodobny

opakowania:

opakowanie jednostkowe – folia typu Darfresh Film w formie tacki, w której ser pakowany jest próżniowo o masie netto 160g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

opakowanie zbiorcze – pudełka kartonowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

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:

termin przydatności do spożycia min. 3 miesiąc

Zadanie nr 2

Ser mozzarella Jm.-kg

Ser mozzarella classic

Mini ser mozzarella

wymagania klasyfikacyjne:

Ser mozzarella jest produkowany z mleka krowiego, pasteryzowanego, przy użyciu kultur mleczarskich i podpuszczki z dodatkiem kwasu cytrynowego, chlorku wapnia i soli. Ser ten po uformowaniu jest umieszczony w opakowaniu bezpośrednim i zalany zalewą solankową. Jest to ser niedojrzewający.

kształt – kula 125g i 10 kulek x 15g

barwa – biała do jasnokremowej

smak i zapach – czysty, naturalny, delikatny, lekko kwasny

zawartość tłuszczu nie mniej niż 19 %,

zawartość soli nie więcej niż 2,0 %,

zawartość wody nie więcej niż 60 %,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy

zdeformowane kształty,

rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,

zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli,

brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

niedopuszczalny jest produkt seropodobny

opakowania:

opakowanie jednostkowe – kolorowe woreczki z folii polietylenowej (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

- masa netto sera: 125g kula – masa sera z zalewą 200g

- masa netto sera: 150g (10 kulek x 15g) – masa sera z zalewą 240g

opakowanie zbiorcze – pudełka kartonowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

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:

termin przydatności do spożycia nie dłużej niż 28 dni od daty pakowania

Zadanie nr 2

Ser EmentalerJm-kg

Ser podpuszczkowy dojrzewający

wymagania klasyfikacyjne:

Składa się głównie z mleka, soli i stabilizatora: chlorku wapnia. Zawiera również kultury bakterii i barwnik annato.

ser krojony w plastry,

barwa naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie,

smak i zapach – delikatny, łagodny oraz słodko-orzechowy.

zawartość tłuszczu nie mniej niż 45 %,

Oczkowanie: w przekroju ma widoczne duże dziury

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się lekki posmak pasteryzacji, smak lekko kwaśny, a u serów starszych – lekko pikantny,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

zdeformowane kształty,

rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,

zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli,

brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

niedopuszczalny jest produkt seropodobny

opakowania:

opakowanie jednostkowe – plastikowe 500g. (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

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:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc

Zadanie nr 2

Ser cheddar Jm-kg

Ser podpuszczkowy dojrzewający

wymagania klasyfikacyjne:

ser krojony w plastry lub w kawałki 250g
barwa naturalna, żółtopomarańczowa
smak i zapach – ostry, lekko kwaskowy oraz orzechowy.
zawartość tłuszczu nie mniej niż 25 %,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się lekki posmak pasteryzacji, smak lekko kwaśny, a u serów starszych – lekko pikantny,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
zdeformowane kształty,
rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia,
zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli,
brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,
niedopuszczalny jest produkt seropodobny

opakowania:

opakowanie jednostkowe – plastikowe 150g-1kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

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:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc

Zadanie nr 2

Ser mazdamer Jm-kg

Ser podpuszczkowy dojrzewający

wymagania klasyfikacyjne:

ser krojony w plastry lub w kawałki 250g
barwa naturalna z cienką żółtą skórką
smak i zapach –subtelny, bardziej słodki i orzechowy
zawartość tłuszczu nie mniej niż 45 %,
Oczkowanie: w przekroju ma widoczne duże dziury

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się lekki posmak pasteryzacji, smak lekko kwaśny, a u serów starszych – lekko pikantny,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
zdeformowane kształty,
rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia,
zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli,
brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,
niedopuszczalny jest produkt seropodobny

opakowania:

opakowanie jednostkowe – plastikowe 150g-1kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

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:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc

Zadanie nr 2

Ser z niebieską pleśnią, Jm.-kg

Ser z porostem białej i z przerostem niebieskiej pleśni

wymagania klasyfikacyjne:

kształt - kulisty lub owalny, skórka gładka, pokryta pleśnią powstałą przy dojrzewaniu, ściśle przylegająca do skórki, elastyczny, jednolity w całym serze,

barwa - naturalna,

smak i zapach – delikatny, łagodny, aromatyczny, charakterystyczna dla składników

składniki: mleko, sól, stabilizator, chlorek wapnia, kultury bakterii, *Penicillium candidum*,

Wartość odżywcza w 100g produktu

Tłuszcz 39g

Węglowodany 1g

Białko 15g

Sól 1,6g

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne spłaszczenie przy serze kulistym,

dopuszcza się lekki posmak pasteryzacji, smak lekko kwaśny, a u serów starszych – lekko pikantny,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

zdeformowane kształty,

rozwarstwienie, fermentacji, jęlczenia, psucia,

zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli,

brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

niedopuszczalny jest produkt seropodobny

opakowania:

opakowanie jednostkowe – od 150g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

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:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Zadanie nr 2

Jogurt pitny owocowy Jm.-kg

Jogurt pitny owocowy 250g

wymagania klasyfikacyjne:

Jogurt pitny powstaje z mleka krowiego pasteryzowanego, poddanego ukwaszonemu poprzez dodatek kultur bakterii jogurtowych oraz kultur bakterii *Lactobacillus acidophilus* i *Bifidobacterium*. Do jogurtów owocowych dodano wsady owocowe.

wygląd – konsystencja półpłynna, jednolita

barwa – charakterystyczna dla dodanych wsadów smakowych

smak i zapach – lekko kwaśny, słodki, charakterystyczna dla dodanych wsadów smakowych

zawartość tłuszczu nie mniej niż 0,8 %,

zawartość białka nie więcej niż 2,8 %,

zawartość węglowodanów nie więcej niż 13 %,

Kwasowość pH nie mniej niż 3,9 %,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

trwałe rozwarstwienie serwatki, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia,

zanieczyszczenia mechaniczne,

brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

opakowania:

opakowanie jednostkowe – butelki PET o zawartości 250g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

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:

termin przydatności do spożycia nie dłużej niż 40 dni od daty pakowania

Zadanie nr 2

Kefir naturalny Jm.-kg

Kefir naturalny 150g -200g

wymagania klasyfikacyjne:

Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego poddanego procesowi homogenizacji i pasteryzacji przy użyciu szczepionek zawierające żywe kultury bakterii kefirowych nadających charakterystyczny smak i aromat. Kefir wzbogacony jest w kultur bakterii *Lactobacillus acidophilus* i *Bifidobacterium*..

wygląd – płyn jednolity, dość gęsty, z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków

barwa – Wyrównana, biała do lekko kremowej

smak i zapach – czysty, orzeźwiający, łagodny, lekko kwaśny, charakterystyczny dla kefiru

zawartość tłuszczu nie mniej niż 2g w 100g produktu

zawartość białka nie więcej niż 3,4g w 100g produktu

zawartość węglowodanów nie więcej niż 4,8 g w 100g produktu

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

trwałe rozwarstwienie serwatki, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia,

zanieczyszczenia mechaniczne,

brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

opakowania:

opakowanie jednostkowe – butelki PET o zawartości 150g-200g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

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:

termin przydatności do spożycia nie dłużej niż 30 dni od daty pakowania