Opis przedmiotu zamówienia artykuły mleczarskie cz. 1

**Poz. 1 Deser jogurt truskawka panna cotta**

Jogurt śmietankowy o smaku panna cotta z truskawkami (minimum 6,3% owoców)

Skład: [mleko](http://www.ciam.pl/skladnik-mleko), [śmietanka](http://www.ciam.pl/skladnik-smietanka-pasteryzowana), [syrop glukozowo-fruktozowy](http://www.ciam.pl/skladnik-syrop-glukozowo-fruktozowy), [truskawki](http://www.ciam.pl/skladnik-truskawki), [cukier](http://www.ciam.pl/skladnik-cukier), [zmielona laska wanilii](http://www.ciam.pl/skladnik-wanilia-mielona), [koncentrat soku z buraków czerwonych](http://www.ciam.pl/skladnik-koncentrat-soku-z-burakow-czerwonych), [aromat](http://www.ciam.pl/skladnik-aromat), [żywe kultury bakterii](http://www.ciam.pl/skladnik-zywe-kultury-bakterii).

**Opakowanie jednostkowe 140-160g**

Przeciętna wartość odżywcza w 100g, kalorie 565 kJ/135 kcal, białko 2,5g, węglowodany 14,3g, tłuszcz 7,5g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 2** **Deser mleczny – różne smaki**

czekoladowy z sosem o smaku czekoladowo-rumowym 125-150g

**Wymagania klasyfikacyjne** – deser [mleko pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana, cukier, skrobie modyfikowane kukurydziane, kakao, mleczna czekolada w proszku ok 1,3% (cukier, kakao, mleko w proszku, masło kakaowe), odtłuszczone mleko w proszku, substancja zagęszczająca], sos min. 12% (woda, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, mleko zagęszczone, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, wiórki czekoladowe min 0,5%, skrobia modyfikowana kukurydziana, stabilizator: mączka chleba świętojańskiego, aromaty)

kawowy z sosem karmelowym 125-150g

**Wymagania klasyfikacyjne** – deser (mleko pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana, cukier, skrobia modyfikowana, odtłuszczone mleko w proszku, syrop karmelowy, ekstrakt kawy Arabica ok 0,3%, kakao w proszku, aromat, sól, substancja zagęszczająca: karagen; stabilizatory: węglany sodu, cytryniany sodu), sos min. 12% [woda, syrop glukozowo-fruktozowy, odtłuszczone słodzone mleko zagęszczone (odtłuszczone mleko, cukier), syrop karmelowy min. 1%, masło, skrobia modyfikowana, tłuszcz mleczny, aromaty, odtłuszczone mleko w proszku, regulator kwasowości: cytryniany sodu, emulgator: E 471; stabilizator: karagen; sól, kwas: kwas mlekowy]

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

**Opakowania jednostkowe** – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 5 kg,

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

**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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 3 Deser mleczny kaszka manna**

Kaszka manna na mleku o smaku czekoladowym –mleko pełne (min. 65%), śmietanka (min. 15%), kaszka manna z pszenicy (min. 7%), cukier, czekolada mleczna (min. 1%), kakao w proszku (min. 0,5%), skrobia modyfikowana, aromat naturalny

**Opakowania jednostkowe** – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 125 do 145g

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 4 Deser mleczny kaszka manna**

Kaszka manna na mleku z sosem z owoców leśnych.

**Składniki** – mleko pełne, sos z owoców leśnych min. 20% (owoce min. 10% (np. wiśnie, czarna porzeczka, malina, czerwona porzeczka sok jeżynowy), substancja zagęszczająca: modyfikowana skrobia kukurydziana, karagen, guma ksantanowa), śmietanka, cukier, kaszka manna z pszenicy (min. 6%)

Kaszka manna na mleku z sosem z truskawek (min. 20%).

**Składniki** – mleko (min. 59%), truskawki (min. 16%), cukier, śmietanka, kaszka manna z pszenicy (min. 6%), sok z cytryny z koncentratu, substancja zagęszczająca: pektyny, regulator kwasowości: cytryniany wapnia

**Opakowania jednostkowe** – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 125 do 145g

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 5 Deser różne smaki z orzechami**

Deser mleczny z czekoladą i orzechami

**Składniki** – mleko (min. 49%), śmietanka, cukier, skrobia modyfikowana, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu (min. 0,8%), zmielone orzechy laskowe (min. 0,5%), czekolada w proszku (min. 0,5%), substancje zagęszczające: karagen, mączka chleba świętojańskiego, wapń, aromat, nie zawiera glutenu.

**Opakowanie jednostkowe** – od 140 do 160g

Wartość odżywcza produktu w przeliczeniu na 100g: tłuszcz 12-15g: w tym kwasy tłuszczowe nasycone 7-9g, węglowodany 14-16g, w tym cukry 12-15g, białko 2-4g, sól 0,1-0,3g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 6** **Deser z bitą śmietanką**

**Składniki** – mleko min 50%, śmietanka min 10%, serwatka odtworzona, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, żelatyna wieprzowa, substancje zagęszczające: karagen, guma tara; regulator kwasowości, barwniki, aromat, (kakao, czekolada)

Różne smaki – np. czekoladowy, waniliowy, karmelowy, cappuccino, śmietankowy

Opakowanie jednostkowe od 160 do 180g

Wartość odżywcza: w przeliczeniu na 100g, wartość energetyczna ok. 394 kJ/93 kcal, tłuszcz 2,0-3,0g, węglowodany 14,8-15,6g, białko 2,0-3,0g, sól 0,08-0,1g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 7** **Jogurt bałkański**

**Składniki –** mleko pełne, śmietanka, mleko w proszku, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych

Opakowanie od 330 do 350g

**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,

f) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 8** **Jogurt grecki**

Naturalny **jogurt grecki** o kremowej konsystencji

**Składniki** – mleko, śmietanka żywe kultury bakterii jogurtowych (Streptococcus thermophilus i Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus) oraz L. acidophilus i Bifidobacterium lactis

Wartości odżywcze: składnik pokarmowy 100g jogurtu: tłuszcz 6,5-8g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,5-5g, węglowodany 4-5,5g, w tym cukry 4-5,5g, białko 3-4,5g, sól 0,1-0,2g

**Opakowanie jednostkowe 120-250g**

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

f) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 9** **Jogurt kozi różne smaki**

Jogurt kozi o smaku truskawkowym

mleko kozie pasteryzowane, wsad truskawkowy do 15% (cukier, truskawki, truskawka- z soku zagęszczonego, syrop glukozowo-fruktozowy, woda, skrobia ryżowa, substancja zagęszczająca- pektyna, regulator kwasowości – cyrtynian wapnia, barwnik – karmina), cukier, zagęstnik (białka mleka koziego, żelatyna wieprzowa), żywe kultury bakterii

Jogurt kozi o smaku brzoskwiniowym

mleko kozie pasteryzowane, wsad brzoskwiniowy do 15% (cukier, brzoskwinie, woda, skrobia ryżowa, substancja zagęszczająca- pektyna, guma guar, regulatory kwasowości- kwas cytrynowy, cytrynian wapnia, barwnik- karoten), cukier, zagęstnik (białka mleka koziego, żelatyna wieprzowa), żywe kultury bakterii

Jogurt kozi o smaku jagodowym

mleko kozie pasteryzowane, wsad jagodowy do 15% (cukier, owoce: jagody, syrop glukozowo-fruktozowy, woda, skrobia ryżowa, barwniki: koncentrat z marchwi, winogron, aronii, koncentrat soku z buraka ćwikłowego, substancja zagęszczająca: pektyna, regulatory kwasowości: cytrynian sodu, cytrynian wapnia), cukier, substancja zagęszczająca (skrobia ryżowa, żelatyna wieprzowa, białka mleka koziego), żywe kultury bakterii

**Opakowanie jednostkowe od 120 do 150g**

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

f.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 10 Jogurt naturalny 1,5% - 3,5% tłuszczu 0,125-0,5 kg typu Jogobella**

**Wymagania klasyfikacyjne –** struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, zawartość tłuszczu nie mniej niż 1,5 % - 3,5%, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, jogurt pakowany w pojemniki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie jednostkowe** – kubek z tworzywa sztucznego od 125 do 500g,

**Opakowanie zbiorcze** – pudło kartonowe lub zgrzewa 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,

f) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 11** **Jogurt owocowy 2 % - 3,5% tłuszczu 0,125 – 0,2 kg typu Jogobella**

**Składniki –** mleko, owoce użyte do produkcji min 6%, sok z owoców użytych do produkcji min 0,5%), mleko zagęszczone odtłuszczone, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, , aromat, żywe kultury bakterii.

Struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, słodko - kwaśny, smakowo właściwy dla owoców będących składnikiem jogurtu, zawartość tłuszczu nie mniej niż 2% - 3,5%, jogurt pakowany w pojemniki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Różne smaki – truskawkowy , brzoskwiniowy, jagodowy, wiśniowy, owoce leśne, bananowy, pieczonego jabłka

Dopuszczalne tolerancje **–** dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie jednostkowe** – kubek z tworzywa sztucznego od 125 do 200g,

**Opakowanie zbiorcze** – pudło kartonowe lub zgrzewa 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,

f) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 12 Jogurt pitny

**Skład:** mleko, cukier, woda, owoc 4-5%, żywe kultury bakterii jogurtowych, naturalny aromat, koncentrat

Smak łagodny, charakterystyczny dla wybranego dodatku, bez obcych posmaków. Zapach łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku smakowego. Konsystencja jednolita, bez grudek. Barwa naturalna z charakterystycznym odcieniem dodatków smakowych, jednolita w całej masie.

**Opakowanie jednostkowe**: butelka plastik 250-350 ml

**Opakowanie zbiorcze**: karton/

**Cechy dyskwalifikujące:** uszkodzenia mechaniczne, przekroczony termin przydatności do spożycia, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia.

**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,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 13** **Kefir 1,5% - 2,5% tłuszczu 0,125 – 0,5 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne –** struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez trwałych grudek, lekko luźna, barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, mleczny, zawartość tłuszczu nie mniej niż 1, 5% - 2, 5%, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kefir pakowany w pojemniki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, trwałe rozwarstwienie serwatki, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, zanieczyszczenia mechaniczne, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania kefirów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie jednostkowe** – kubek z tworzywa sztucznego od 125 do 500g,

**Opakowanie zbiorcze** – pudło kartonowe lub zgrzewa 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,

f) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 14 Margaryna roślinna op. 200-250g**

tłuszcz do smażenia, bez zawartości środków konserwujących.

**Składniki –** oleje roślinne (palmowy, rzepakowy, słonecznikowy, w zmiennych proporcjach), bez substancji konserwujących

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Wartości odżywcze - s**kładnik pokarmowy 100g produktu: energia 3700 kJ/900 kcal, tłuszcz 100g, w tym kwasy nasycone 57g, węglowodany <0,5g, w tym cukry <0,5g, białko <0,5g, sól <0,013g

**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,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 15** **Masło ekstra 0,2 – 0,25 kg:**

**Wymagania klasyfikacyjne –** wygląd – kostka starannie uformowana, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, zawartość wody nie wyższa niż 16%, zawartość tłuszczu nie mniej niż 82%,

**Cechy dyskwalifikujące –** zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość wody, soli, obecność bakterii salmonelli, opakowania uszkodzone, nie oznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania

**Opakowania:**

opakowanie jednostkowe – kostka 200-250g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 10 do 20 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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 16** **Masło porcjowane 15g**

**Wymagania klasyfikacyjne –** wygląd – kostka lub pudełko plast., powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, zawartość wody nie wyższa niż 16%, zawartość tłuszczu nie mniej niż 82%

**Cechy dyskwalifikujące –** zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość wody, soli, obecność bakterii salmonelli, opakowania uszkodzone, nie oznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania

**Opakowania:**

opakowanie jednostkowe – kostka lub pudełko plast. 15g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 10 do 20 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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 17** **Masło klarowane**

Masło przeznaczone do smażenia, pieczenia, do zup i sosów,

**Składniki** – zawartość tłuszczu mlecznego 95-99,8%.

**Opakowanie jednostkowe** 250-500g

Wartości odżywcze – składnik pokarmowy w 100g – wartość energetyczna 3693 kJ/898 kcal, tłuszcz 99,8g, w tym kwasy nasycone 65,0g, węglowodany 0,1g, w tym cukry 0,1g, białko 0,1g, sól 0,0g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 18 Mleko skondensowane karton 200-500 ml**

**Mleko zagęszczone niesłodzone 4% light** wykonane z mleka krowiego, poddane pasteryzacji. Produkt ma zawierać ok 4% tłuszczu oraz ok 20% suchej masy beztłuszczowej, przeznaczone jest do zabielenia kawy czy herbaty

Opakowanie – karton od 200 do 500 ml

**Składniki –**mleko, stabilizatory – fosforany sodu i cytryniany sodu

Wartości odżywcze – składnik pokarmowy w 100g – wartość energetyczna 439 kJ/104 kcal, tłuszcz 4,0g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,8g, węglowodany 10g, w tym cukry 10g, białko 7,1g, sól 0,30g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 19** **Mleko w proszku pełne kl. I**

**Wymagania klasyfikacyjne –** wygląd – sypki proszek, jednolity, drobno rozpylony, barwy biało - kremowej – jednolitej, o zapachu charakterystycznym dla mleka pasteryzowanego bez posmaków i zapachów obcych, zawartość wody – nie więcej niż 4%, zawartość tłuszczu – nie mniej niż 26%, mleko pakowane w opakowania zgodne z PN – 89/O - 79021

**Cechy dyskwalifikujące –** niedopuszczalna zawartość bakterii z grupy: coli, gronkowców, enterokoki, salmonella, zanieczyszczenia antybiotykami i innymi substancjami hamującymi, zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni, oznaki psucia, zjełczenia, trwałe zbrylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki, uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania, termin przydatności do spożycia krótszy niż 4 miesiące od daty dostarczenia do magazynu

**Opakowanie:**

opakowanie jednostkowe – torby z folii polietylenowej bezbarwnej, torby z jednorodnej folii polietylenowej barwionej, torba z folii aluminiowej laminowanej od 400 do 1000g,

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg lub worek papierowy z wkładką parafinowaną 20 do 30 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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 20** **Napój turecki**

Napój tureckiktóry nadaje się do bezpośredniego spożycia. Wykorzystywany również do przygotowania różnego rodzaju koktajli, deserów czy sosów. Przygotowywany jest na bazie mleka fermentowanego. Zawiera żywe kultury bakterii jogurtowych o kwaśnosłonym smaku.

Wartości odżywcze – składnik pokarmowy w 100g produktu: wartość energetyczna 142 kJ (34 kcal), tłuszcz 1,5g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,1g, węglowodany 3,0g, w tym cukry 3,0g, białko 2,1g, sól 0,76g

**Składniki** – mleko, woda, pektyny-zagęstnik, sól kuchenna, kwas mlekowy, kultury bakterii jogurtowych

Opakowanie jednostkowe 180-200g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 21** **Piramidka z koziego mleka La Cabernete**

Piramidka z koziego mleka La Cabrette delikatny, świeży smak o kremowej konsystencji. Twarożek z koziego mleka zawierający białko, wapń, fosfor, potas oraz witaminy (A1, B1, B2, C, PP).

Wartości odżywcze – składnik pokarmowy w 100g: białko 11.0, węglowodany 3.0, tłuszcze 12.0,

**Składniki** – mleko kozie pasteryzowane, sól, enzymy, podpuszczka

Opakowanie jednostkowe od 140 do 160g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 22** **Rolada z sera koziego z pieprzem**

**Składniki** – ser twarogowy, pełnotłusty z mleka koziego min. 76% (mleko kozie pasteryzowane, bakterie mleczarskie, podpuszczka), masło kozie, błonnik bambusowy, skrobia natywna ziemniaczana, sól, przyprawy do 2%, skład osłonki z przyprawami: przyprawa suszona - pieprz czarny

Opakowanie jednostkowe od 190 do 210 g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 23** **Ryż na mleku – różne smaki**

**Składniki** – mleko, sos (woda, cukier, syrop glukozowo fruktoz owy, jaja, mleko pełne w proszku, skrobia modyfikowana, barwni, aromat zależne od smaku sosu) ryż min 8%, śmietanka min 7%, cukier, mleko w proszku, jaja w proszku, substancje zagęszczające, sól, aromat

Różne smaki: waniliowy, truskawka, malina, czekolada, wiśnia, karmel, cynamon, choco wiśnia

Opakowanie jednostkowe 180-190 g

Wartość odżywcza w przeliczeniu na 100 g: wartość energetyczna ok. 538 kJ/128 kcal, tłuszcz 3,0-4,0 g, węglowodany 19,8-21,6 g, białko 3,0-4,0 g, sól 0,2-0,3

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 24 Ser typu Almette op. (4x30 g) -120 g – różne smaki**

**Serek twarogowy** dostępny w wielu wariantach smakowych w opakowaniach po 30 g, składniki produktu zależne od smaku.

Składniki – ser twarogowy, jogurt naturalny (18,5%), odtłuszczone mleko w proszku, masło, sól, naturalny aromat (zawiera mleko), regulator kwasowości: kwas cytrynowy

Składniki – ser twarogowy, odtłuszczone mleko w proszku, cebula, sól, czosnek, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, zioła (0,1%), naturalne aromaty

Wartość odżywcza w przeliczeniu na 100 g: wartość energetyczna 1023 kJ/247 kcal, tłuszcz 23 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 16 g, węglowodany 4,2 g, w tym cukry 2,8 g, białko 5,9 g, sól 0,92 g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 25** **Ser biały Halloumi**

Halloumi to rodzaj sera [solankowego](http://www.seromaniacy.pl/seropedia/tag,1340,Solanka) półtwardego pochodzenia [greckiego](http://www.seromaniacy.pl/seropedia/tag,1007,Grecja), wytwarzany z surowego mleka [owczego](http://www.seromaniacy.pl/seropedia/kategoria,2,9,owcze) i [koziego](http://www.seromaniacy.pl/seropedia/kategoria,2,11,kozie), z dodatkiem [krowiego](http://www.seromaniacy.pl/seropedia/kategoria,2,10,krowie). Ser o półkolistym kształcie i wadze 220 – 270 gram lub pocięty na prostokątne kostki o wadze 200g. Włóknisty, lekko [słodki](http://www.seromaniacy.pl/seropedia/tag,1366,S%C5%82odki), mleczny smak, nadający się do gotowania.

**Wartości odżywcze:** max. 46% wody, min. 43% tłuszczu, 22% białka, około 3% soli.

Składniki – mleko pasteryzowane krowie, owcze i kozie, sól, mięta, podpuszczka mikrobiologiczna.

Opakowanie jednostkowe 250 g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 26** **Ser biały miękki śniadaniowy**

Biały ser miękki, w delikatnej zalewie solankowej. Zawartość tłuszczu 60%. Wyprodukowany z pasteryzowanego mleka krowiego na bazie receptury tureckiej. Doskonały na śniadanie, do kanapek, do sałatek i gotowania.

Opakowanie jednostkowe 690-720 g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 27 Ser biraghi gorgonzola**

Ser Gorgonzolamiękki serek pleśniowy z pasteryzowanego mleka krowiego. Ser charakteryzuje się nieco gorzkawym smakiem,

**Składniki –** mleko krowie pasteryzowane, podpuszczka, sól, kultury bakterii

Opakowanie jednostkowe 90-100 g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 28** **Ser edamski pełnotłusty kl. I**

**Wymagania klasyfikacyjne –** kształt - kulisty lub blokowy, skórka gładka, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegająca do skórki, miąższ elastyczny, jednolity w całym serze, o masie 2 lub 5 kg w blokach, kuliste – 2 kg, barwa naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny

Wartość odżywcza w przeliczeniu na 100 g: zawartość tłuszczu w 100 g produktu nie mniej niż 23-25 g, zawartość białka w 100 g produktu nie mniej niż 21-23 g, minimalny okres dojrzewania sera dla sera wielkości 2 kg, –5 tygodni,

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie

**Opakowania:**

opakowanie jednostkowe – kostka lub blok cylindryczny od 1,5 do 5 kg,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 29** **Ser edamski plastry pakowany**

Ser Edamski w plastrach dojrzewający.

**Składniki** – mleko pasteryzowane, sól, stabilizator (chlorek wapnia), substancja konserwująca (lizozym (z białka jaja kurzego)), kultury bakterii, podpuszczka, barwnik (karoteny)

Wartość energetyczna 100 g: 1389 kJ / 334 kcal

Opakowanie 150 g ma zawierać 8 sugerowanych porcji produktu. Pakowany w atmosferze ochronnej.

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 30** **Ser farmerski dojrzewający kozi**

Ser kozi podpuszczkowy twardy dojrzewający. Wyprodukowany z 10 – 12 litrów ekologicznego mleka na 1 kg. Przygotowany w formie kręgu o wadze od. 3 – 6 kg. Konsystencja gładka, lekko twarda. Kolor delikatnie kremowy, lekko dziurkowany. Smak lekko słony.

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 31** **Ser typu feta op. 270 - 290 g**

Ser miękki solankowy – półtłusty

Składniki – mleko, sól, regulator kwasowości E 575

Wartość odżywcza na w 100 g: tłuszcz 18,0 g, w tym kwasy nasycone 11,0 g, węglowodany 4,0 g, w tym cukry 4,0 g, białko 10,0 g, sól 3,0 g, wapń 280 mg – 35%

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 32** **Ser gouda pełnotłusty kl. I**

Ser Gouda – podpuszczkowy, dojrzewający, tłusty.

**Wymagania klasyfikacyjne –** kształt: płaski cylinder lub blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka, mocna, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegającą do skórki, oczka nieliczne okrągłe lub owalne, miąższ miękki, elastyczny, jednolity w całym serze, o masie około 9 kg, w blokach, cylindryczne 8 – 12 kg, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny

Wartość odżywcza na w 100g – zawartość tłuszczu w 100 g produktu nie mniej niż 25 – 27g, zawartość białka w 100g produktu nie mniej niż 28 – 30g. Minimalny okres dojrzewania sera – 6 tygodni

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie

**Opakowania:**

opakowanie jednostkowe – kostka lub blok cylindryczny od 1,5 do 5 kg,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 33** **Ser koryciński**

Odmiana sera podpuszczkowego produkowana z niepasteryzowanego mleka krowiego w tradycyjnej technologii lub produkowane z dodatkami przypraw i ziół, a także czosnku. Ser formowany jest w spłaszczoną kulę o średnicy około trzydziestu centymetrów.

Ser koryciński podpuszczkowego z niepasteryzowanego mleka krowiego. Ser o kremowo żółtej barwie i łagodnym, śmietankowym smaku.

Może występować dodatek ziół typu kminek, bazylia, oregano, zioła prowansalskie, lubczyk lub czubrica.

Wielkość od 2,5 do 5 kg.

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 34** **Ser Kozi śmietankowy**

**Składniki –** ser twarogowy pełnotłusty z mleka koziego (podpuszczka, bakterie mleczarskie, mleko kozie pasteryzowane), masło kozie, substancja zagęszczająca (błonnik pszenny, skrobia modyfikowana kukurydziana), sól

Opakowanie jednostkowe – 120-135 g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 35** **Ser Kozi twardy w plastrach**

Ser kozi jest doskonałym źródłem witamin, w tym przede wszystkim witaminy A, dzięki temu, oprócz tego, że posiada ogromne walory smakowe, znakomicie wpływa także na stan zdrowia. Jego charakterystyczną cechą jest dość słonawy i jednocześnie wyrazisty smak, zdecydowanie wyróżniający na tle potraw, którym towarzyszy.

**Składniki** – mleko kozie pasteryzowane, sól, stabilizator: chlorek wapnia, czyste kultury mleczarskie, podpuszczka

Opakowanie jednostkowe – 90-110 g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 36** **Ser królewski pełnotłusty kl. I**

**Wymagania klasyfikacyjne – s**er typu szwajcarsko – holenderskiego, blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka, mocna, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegającą do skórki, oczka okrągłe lub owalne, miąższ miękki, elastyczny, jednolity w całym serze, o masie około 3-4 kg, w blokach, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny

Wartość odżywcza na w 100g: tłuszczu nie mniej niż 45%, soli nie więcej niż 2,5%, wody nie więcej niż 43%, minimalny okres dojrzewania sera – 6 tygodni

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie

**Opakowania:**

opakowanie jednostkowe – kostka od 2 do 4 kg,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 37** **Ser Mascarpone**

**Składniki** – pasteryzowana śmietanka, regulator kwasowości: kwas cytrynowy

Opakowanie jednostkowe – 250 g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 38** **Ser Mazdamer**

Ser Mazdamer pełnotłusty typu szwajcarskiego. Zawartość tłuszczu: 45% w suchej masie

Składniki – [mleko pasteryzowane](http://www.ciam.pl/skladnik-mleko-pasteryzowane), [sól spożywcza](http://www.ciam.pl/skladnik-sol), stabilizator: [chlorek wapnia](http://www.ciam.pl/skladnik-e509), [podpuszczka](http://www.ciam.pl/skladnik-podpuszczka), [kultury bakterii mlekowych](http://www.ciam.pl/skladnik-zywe-kultury-bakterii), barwnik naturalny

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 39** **Ser morski plastry pakowany :**

Ser Morski dojrzewający, plastry.

**Składniki** – mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, substancja konserwująca: azotan potasu,

Informacja o wartości odżywczej w 100 g sera: białko 24,0 g, węglowodany 0 g, w tym cukry 0 g, tłuszcz 25,0 g, w tym kwasy nasycone 16,3 g, błonnik 0 g, sód 0,7 g, wapń 800 mg - 100%

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 40** **Ser Mozzarella mini**

Ser mozzarella kulki ok. 8 g - ser podpuszczkowy niedojrzewający, w zalewie solankowej. 45% tłuszczu w suchej masie, z mleka krowiego, tłusty o naturalnym smaku

**Składniki** – mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka, regulator kwasowości: kwas cytrynowy

Opakowanie jednostkowe plastikowe

Waga jednostkowa netto 2 kg

Wartość odżywcza: zawartość węglowodanów w porcji (cukry) ok 1,5 g, węglowodanów w porcji 1,5 g, soli w porcji (ogólnie) 0,6 g, białek w porcji (ogólnie) 18 g, wartość energetyczna kcal w porcji (energia) 240 kcal

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 41** **Ser Mozzarella op. 2- 3 kg**

ser mozzarella, ser podpuszczkowy wyprodukowany z mleka pasteryzowanego w formie bloków o wadze 2 - 3 kg netto zapakowany w folię termokurczliwą

Właściwości organoleptyczne: barwa – kremowa, biała lub lekko żółta; smak, zapach – świeży, lekko kwaśny, słony lub pikantny, łagodny; konsystencja – charakterystyczna dla produktu, jednolita, elastyczna, włóknista, wilgotna

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 42** **Ser Mozzarella op. 125 g**

Ser Mozzarella niedojrzewający w zalewie.

Składniki – sera: mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka; zalewy: woda, sól

Wartości odżywcze w 100 g: tłuszcz 19 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 15 g, węglowodany 2,0 g, w tym cukry 1,3 g, białko 18 g, sól 0,45 g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 43 Ser pleśniowy typu Bree**

**Składniki** – mleko pasteryzowane, sól, kultury mleczarskie, podpuszczka mikrobiologiczna, pleśń gatunku Penicillium candidum

Wartości odżywcze w 100 g: tłuszcz 31 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 22 g, węglowodany 1,3 g, w tym cukry <0,5 g, białko 18 g, sól 1,7 g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 44** **Ser pleśniowy błękitny**

**Ser pleśniowy Lazur** – tradycyjny ser typu bleu z mleka pasteryzowanego, o smaku j dość ostrym i lekko słonawym z grzybowym finiszem.

**Składniki** – mleko pasteryzowane, kultury bakterii, sól, podpuszczka, szlachetna pleść: penicillium roqueforti

Opakowanie jednostkowe – 100 g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 45** **Ser pleśniowy Camembert light**

Ser pleśniowy Camembert Lekki 12% tłuszczu.

Składniki – [częściowo odtłuszczone mleko pasteryzowane](http://www.ciam.pl/skladnik-mleko-pasteryzowane-czesciowo-odtluszczone), [sól](http://www.ciam.pl/skladnik-sol), stabilizator: [chlorek wapnia](http://www.ciam.pl/skladnik-e509), [podpuszczka mikrobiologiczna](http://www.ciam.pl/skladnik-podpuszczka-mikrobiologiczna), [bakterie fermentacji mlekowej](http://www.ciam.pl/skladnik-zywe-kultury-bakterii), [Penicillium candidum](http://www.ciam.pl/skladnik-plesn-penicillium-candidum).

Opakowanie jednostkowe – 120 g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 45** **Ser pleśniowy Camembert**

Składniki – mleko pasteryzowane, sól, chlorek wapnia - stabilizator, bakterie z fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna, penicilium candidum

Opakowanie jednostkowe – 120 g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 47** **Ser Radamer plastry pakowany**

Ser dojrzewający, tłusty, plastry

Składniki – mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej (laktoza), stabilizator (chlorek wapnia), substancja konserwująca (lizozym - z białka jaja kurzego), barwnik (annato)

Wartość energetyczna 100 g: 1426 kJ / 343 kcal

Opakowanie 135-150 g

Pakowany w atmosferze ochronnej.

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 48** **Ser Ricotta**

Pełnotłusty, miękki ser zwarowy. Zawartość suchej masy min. 23%, zawartość tłuszczu w suchej masie min. 39%.

Wartości odżywcze 100 g produktu: tłuszcz 10,7 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 7,5 g, węglowodany 2,5 g, w tym cukry 2,5 g, błonnik 0,0 g, białko 7,4 g, sól 0,3 g

Opakowanie 150 – 250 g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 49 Ser salami pełnotłusty kl. I**

**Składniki** – mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, substancja konserwująca: azotan potasu, kultury bakterii mlekowych (zawierają laktozę (z mleka)), barwnik annato

Ser w kształcie walca, skórka gładka, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegającą do skórki, oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ziarna grochu, miąższ elastyczny, jednolity w całym serze, o masie 1,2 lub 2,5 kg, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko kwaśny, lekko pikantny, aromatyczny

Wartości odżywcze 100 g produktu: tłuszczu nie mniej niż 23 g, białka nie mniej niż 28 g, węglowodanów nie mniej niż 3 g. Minimalny okres dojrzewania sera – 3 tygodnie

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie

**Opakowania:**

opakowanie jednostkowe – kostka, rolada lub blok cylindryczny od 1,2 do 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 50** **Ser salami plastry pakowany**

Ser Salami w plastrach zawartość tłuszczu 27%, ser bez konserwantów

Składniki – mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, barwnik: annato, zawartość tłuszczu 27%  
Pakowany w atmosferze ochronnej

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 51 Ser sałatkowy typu bałkańskiego**

Ser sałatkowy, miękki, niedojrzewający.

Składniki – mleko, sól, kultury bakterii fermentacji mlekowej.

Wartość odżywcza w 100g produktu: białko 14,7-15g, węglowodany 1,2-1,4g, tłuszcz 18,0-19g

Opakowanie jednostkowe – masa netto 200 g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 52** **Ser topiony typu Hochland 180 - 200g (różne smaki) krążki**

**Wymagania klasyfikacyjne –** opakowanie bezpośrednie 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, ze swoistym posmakiem topienia,

Wartość odżywcza w 100g: tłuszcz nie mniej niż 26%, sól nie więcej niż 3,0%, woda nie więcej niż 55%

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie zbiorcze** – pudło kartonowe od 1 do 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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 53** **Ser topiony plastry typu Hochland (różne smaki)**

Gouda: ser 52% (w tym 29% sera Gouda), woda, odtłuszczone mleko w proszku, masło, białka mleka, sole emulgujące: E452 i E339, sól, aromat sera (zawiera mleko), barwniki: karoteny i annato

Cheddar: ser Cheddar (52%), woda, odtłuszczone mleko w proszku, masło, białka mleka, sole emulgujące: E452 i E339, aromat naturalny (zawiera mleko), sól, barwniki: karoteny i ekstrakt z papryki

Tost: ser (52%), woda, odtłuszczone mleko w proszku, masło, białka mleka, sole emulgujące: E452 i E339, aromat naturalny (zawiera mleko), sól, barwniki: karoteny i ekstrakt z papryki

Fit Gouda: ser 54% (w tym 9% sera Gouda), woda, odtłuszczone mleko w proszku, sole emulgujące: E452 i E339, białka mleka, sól, regulator kwasowości: cytryniany sodu, barwnik: karoteny

Emmentaler: ser 51% (w tym 5% sera Emmentaler), woda, odtłuszczone mleko w proszku, masło, białka mleka, sole emulgujące: E452 i E339, sól, aromat sera (zawiera mleko), barwniki: karoteny i annato

Z szynką: ser 56%, woda, odtłuszczone mleko w proszku, szynka 5% (mięso wieprzowe, woda, sól, glukoza, przeciwutleniacz: E301, substancja konserwująca: E250), sole emulgujące: E452 i E339, białka mleka, masło, regulator kwasowości: E331, aromat (zawiera mleko), aromat dymu wędzarniczego, sól

Ze szczypiorem: ser 53%, woda, odtłuszczone mleko w proszku, masło, sole emulgujące: E452 i E339, białka mleka, cebula suszona, aromat, regulator kwasowości: cytryniany sodu, czosnek suszony, szczypior suszony (0,2%), sól, barwnik: karoteny

**Wymagania klasyfikacyjne –** opakowanie bezpośrednie powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny w plastrach pojedynczo pakowanych w folie (o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta, kwadratu, prostokąta,), 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, ze swoistym posmakiem topienia,

Wartość odżywcza w 100g, zawartość: tłuszczu nie mniej niż 26%, soli nie więcej niż 3,0%, wody nie więcej niż 55%

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania:**

opakowanie jednostkowe – plastry pojedyncze pakowane w folię, paczki po 8 szt. w folie

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 54** **Ser topiony pełnotłusty**

**Wymagania klasyfikacyjne –** opakowanie bezpośrednie powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny (o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta, kwadratu, prostokąta, (walca), powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, w serach blokowych i w puszkach umożliwiająca krojenie, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia,

Wartość odżywcza w 100g, zawartość: tłuszczu nie mniej niż 27 g, białka nie mniej niż 6 g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

**Opakowania:**

opakowanie jednostkowe – kostka 100 g lub szt. o wadze 25 g – pakowane w pudełko tekturowe,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 55** **Ser twarogowy chudy**

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 56** **Ser twarogowy tłusty kl. I**

**Wymagania klasyfikacyjne –** struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny

Wartość odżywcza w 100g, zawartość: tłuszczu nie mniej niż 8 %, metali zgodna z powoływaną PN, wody nie więcej niż 70%, ser formowany w paczki (do 1,5 kg,) lub kostki (250 g), 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 niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, 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 – kostka lub klinek od 200 do 1000 g,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 57** **Ser tylżycki**

Ser tylżycki – gatunek sera półtwardego typu szwajcarsko-holenderskiego, podpuszczkowego, dojrzewającego, produkowanego z krowiego mleka, jasnożółtego o dość ostrym smaku i zapachu, i niewielkich okach oraz ciemnobrązowej skórce

Wartość odżywcza w 100g: tłuszcz ok 26 g, węglowodany ok 1,9 g, błonnik 0 g, białko ok 24 g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 58** **Ser górski typu fromage różne smaki kl. I**

**Składniki** – twaróg chudy, tłuszcz roślinny (tłuszcze roślinne utwardzone, tłuszcz roślinny, olej roślinny, woda, emulgatory - mono-i diglicerydy kwasów tłuszczowych oraz kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym, lecytyna; aromat, regulator kwasowości "kwas cytrynowy"), przyprawy naturalne, sól, substancja konserwująca: sorbinian potasu

**Wymagania klasyfikacyjne –** struktura i konsystencja: jednolita, zwarta, porowata, bez grudek, widoczne cząstki użytych dodatków, barwa: naturalna, biała lub charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych (papryka, pieprz, chrzan, cebula, czosnek itp.), jednolita w całej masie, smak i zapach: czysty, łagodny, lekko kwaśny, wyraźny smak i zapach użytych do produkcji dodatków

Wartość odżywcza w 100g: tłuszczu nie mniej 26 g, metali zgodna z powoływaną PN, białka nie mniej niż 11 g, węglowodanów nie mniej niż 4,30 g.

Ser formowany w paczuszki lub kostki, 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 niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, 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 – kostka lub kubek z tworzywa sztucznego 80 g,

pakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa 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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 59** **Ser wędzony mini gołka zakopiańska**

Mini gołka zakopiańska. Ser parzony, dojrzewający, wędzony.

**Składniki** – mleko, sól, stabilizator - chlorek wapnia, kultury bakterii

Wartości odżywcze w 100 g: tłuszcz 18-19 g, w tym kwasy nasycone 12 g, węglowodany 0 g, w tym cukry 0 g, białko 25 g, sól 2,5 g

Opakowanie jednostkowe tacka – waga brutto ok 160 g.

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

**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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 60** **Ser żółty wędzony kl. I**

**Wymagania klasyfikacyjne –** kształt - walec, skórka gładka, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegającą do skórki, oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ziarna grochu, miąższ elastyczny, jednolity w całym serze, o masie 1,2 lub 2,5 kg, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko kwaśny, lekko pikantny, podwędzony

Wartości odżywcze w 100 g, zawartość: tłuszczu nie mniej niż 23 g.

Minimalny okres dojrzewania sera –3 tygodnie,

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie

**Opakowania:**

opakowanie jednostkowe – kostka, rolada lub blok cylindryczny od 1,2 do 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 61** **Serek typu Hochland mini**

Ser Kanapkowy w wersji mini. Produkt ma kremową konsystencję i intensywny smak. Podzielony na cztery porcje, w trzech wariantach smakowych: śmietankowym oraz miksem smaków, śmietankowy i ze szczypiorkiem oraz śmietankowy i z ogórkiem i koperkiem

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, 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 – 4x30 g – 120 g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 62** **Serek homogenizowany kl. I op. 0,140 – 0,2 kg**

**Serek homogenizowany różne smaki – np. truskawkowy, brzoskwiniowy, wiśniowy, waniliowy**

struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny dla użytych owoców ( dla serków owocowych)

Wartości odżywcze w 100 g, zawartość: tłuszczu nie mniej niż 3,5 g, metali zgodna z powoływaną PN, wody nie więcej niż 70%

Ser pakowany w opakowania z tworzyw sztucznych posiadających atest akredytowanej jednostki certyfikującej,

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, 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 – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 140 do 200 g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 63** **Serek kanapkowy twarogowy różne smaki op. 150 g**

Serek twarogowy o puszystej, lekkiej konsystencji z dodatkami, bez konserwantów, zagęstników i barwników. Różne smaki: serek naturalny/śmietankowy/jogurtowy, serek z ziołami/czosnkiem, serek ze szczypiorkiem, serek z warzywami

**Składniki** – serek śmietankowy (ze śmietanki), sól, przyprawy: różne w zależności od smaku, substancje zagęszczające: guma guar, mączka chleba świętojańskiego, żelatyna wieprzowa

Wartości odżywcze w 100g, zawartość: tłuszczu 21-24g, w tym kwasów tłuszczowych nasyconych 15-17g, węglowodanów 3,1-4,4g, w tym cukrów 3-4,3g, białka 6,6-7,3g, soli 0,48-1,1g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 64** **Serek śmietankowy produkt termizowany (różne smaki)**

Serek śmietankowy do smarowania z dodatkami typu szczypiorek, cebula, czosnek, pieprz, papryka, warzywa

**Składniki** – serek śmietankowy, białka mleka, sól, dodatki (zależnie od smaku), aromat

Opakowanie jednostkowe 130-140g kubek

Wartość odżywcza produktu w przeliczeniu na 100g: tłuszcz 21-24g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 14-17g, węglowodany 3-4g, białko 5,4-6,2g, sól 0,6-1,0g

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 65** **Ser ziarnisty twarogowy typu wiejski kl. I**

**Składniki** – twaróg ziarnisty, śmietanka, sól

Wartości odżywcze w 100 g: białko 11 g, węglowodany 2 g, tłuszcz 5

Struktura i konsystencja – jednolita, porowata, z wyraźnymi kształtnymi grudkami przypominającymi swym wyglądem “rozdrobniony styropian” w lekko płynnym serze, barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśno – słonawy, wyraźny smak i zapach mleczny. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zanieczyszczenia mechaniczne,

rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, 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 – kubek z tworzywa sztucznego od 100 do 150 g,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa 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,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 66** **Ser z twarogu i śmietany**

Serek typu Kiri, ser z twarogu i śmietanki

Wartość odżywcza w 100 g, tłuszcz 28,5 g w tym kwasy nasycone 19,0 g, węglowodany 2,5 g, w tym cukry 2,5 g, białko 8,5 g, sól 1,5 g, wapń 520 mg

Składniki – twaróg 76% (w tym śmietana 51%), woda, masło, białka mleka, emulgatory, sól, koncentrat składników mineralnych z mleka, substancja zagęszczająca, 65% tłuszczu w suchej masie.

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 67** **Skyr naturalny**

**Skład:** mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych

Smak łagodny, charakterystyczny dla produktów mlecznych typu jogurt, bez obcych posmaków. Zapach łagodny. Konsystencja jednolita, bez grudek. Barwa naturalna z charakterystycznym, jednolita w całej masie.

**Opakowania jednostkowe:** kubek 150g

**Cechy dyskwalifikujące:** uszkodzenia mechaniczne, przekroczony termin przydatności do spożycia, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia.

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 68** **Skyr owocowy**

Skład: mleko pasteryzowane, wsad waniliowy 19-21% (cukier, woda, błonnik cytrusowy, zagęszczony sok z cytryny, ekstrakt wanilii, mielona laska wanilii), wsad truskawkowy 19-21% (truskawki 40%, cukier, substancje zagęszczające: pektyny, mączka chleba świętojańskiego; aromaty naturalne), wsad jagodowy 19-21% (jagody 40%, cukier, substancje zagęszczające: pektyny, mączka chleba świętojańskiego; aromat naturalny), żywe kultury bakterii jogurtowych.

Smak łagodny, charakterystyczny dla wybranego dodatku, bez obcych posmaków. Zapach łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku smakowego. Konsystencja jednolita, bez grudek. Barwa naturalna z charakterystycznym odcieniem dodatków smakowych, jednolita w całej masie.

**Opakowanie jednostkowe**: kubek 150g

**Cechy dyskwalifikujące:** uszkodzenia mechaniczne, przekroczony termin przydatności do spożycia, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia.

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 69** **Śmietana zakwaszona 12% tł.**

Śmietana zakwaszona 12% tł. poddana zakwaszaniu kwasami i/lub regulatorami kwasowości w celu obniżenia pH i/lub koagulacji

**Wymagania klasyfikacyjne –** wygląd: jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, surowiec – mleko według zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 12%, zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia,

**Cechy dyskwalifikujące –** niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, obecność bakterii z grupy salmonella, leisteria monocytogenes, rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – kubki hermetycznie zamknięte od 200 do 400g lub o poj. od 0,5 do 1 l,

Opakowanie zbiorcze – kartony lub pojemniki plastikowe (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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 70** **Śmietana zakwaszona 18% tł.**

Śmietana zakwaszona 18% tł. poddana zakwaszaniu kwasami i/lub regulatorami kwasowości w celu obniżenia pH i/lub koagulacji

**Wymagania klasyfikacyjne –** wygląd: jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, surowiec: mleko według PN–A–86002, zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 18%, zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia

**Cechy dyskwalifikujące –** niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, obecność bakterii z grupy salmonella, leisteria monocytogenes, rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – kubki hermetycznie zamknięte od 200 do 400g lub o poj. od 0,5 do 1 l,

Opakowanie zbiorcze – kartony lub pojemniki plastikowe (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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 71** **Śmietanka 36% tł. 1 l karton**

Śmietanka UHT 36% tłuszczu

**Cechy dyskwalifikujące –** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

**Poz. 72** **Śmietanka 34% tł**

Śmietanka UHT 34% tłuszczu

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

**Opakowanie 0,5- 1 l**

**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,

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00