**DŻEM BRZOSKIWNIOWY NISKOSŁODZONY** – dżem otrzymany z owoców - brzoskwiń, produkt o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, wynik gotowania owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy, z dodatkiem cukru oraz innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Dżem o zawartości min. 35% owoców na 100 g gotowego produktu

Wymagania klasyfikacyjne:

* konsystencja – zżelowana, smarowna masa,
* wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w zżelowanej, szklistej masie,
* barwa – charakterystyczna dla użytych składników, możliwie wyrównana dla owoców i galaretki,
* smak i zapach – charakterystyczny dla owoców – brzoskwiń,

Cechy dyskwalifikujące:

* obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
* zanieczyszczenia mechaniczne,
* objawy psucia, fermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
* uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
* obecność w składzie żelatyny wieprzowej
* Opakowanie i oznakowanie dostawy:
* opakowanie jednostkowe – wiaderko o pojemności od 5 kg do 15 kg masy netto produktu

**oznakowanie powinno zawierać:**

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

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Termin przydatności do spożycia: minimum 3 miesięcy od daty dostawy

**DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY** – dżem otrzymany z owoców - truskawek, produkt o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, wynik gotowania owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy, z dodatkiem cukru oraz innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Dżem o zawartości min. 35% owoców na 100 g gotowego produktu

Wymagania klasyfikacyjne:

* + konsystencja – zżelowana, smarowna masa,
	+ wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w zżelowanej, szklistej masie,
	+ barwa – charakterystyczna dla użytych składników, możliwie wyrównana dla owoców i galaretki,
	+ smak i zapach – charakterystyczny dla owoców – truskawek.

Cechy dyskwalifikujące:

* obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
* zanieczyszczenia mechaniczne,
* objawy psucia, fermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
* uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
* obecność w składzie żelatyny wieprzowej

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

* opakowanie jednostkowe – wiaderko o pojemności od 5 kg do 15 kg masy netto produktu

**oznakowanie powinno zawierać:**

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

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Termin przydatności do spożycia: minimum 3 miesięcy od daty dostawy

**MARMOLADA WIELOOWOCOWA** – marmolada miękka sporządzona z min. 50 - 80 % owoców na 100 g gotowego produktu. mieszanina o odpowiednio zżelowanej konsystencji: cukrów, pulpy, przecieru świeżego lub konserwowanego, soku lub ekstraktu wodnego, otrzymanych z wielu gatunków owoców, z ewentualnym dodatkiem kwasów spożywczych lub syropu skrobiowego.

 Wymagania jakościowe:

* + - barwa - charakterystyczna dla użytych składników,
		- smak i zapach - charakterystyczny dla owoców,
		- konsystencja – twarda, smarowna masa,

Cechy dyskwalifikujące:

* + - obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
		- zanieczyszczenia mechaniczne,
		- objawy psucia, fermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
		- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
		- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych
		- obecność w składzie żelatyny wieprzowej

 Opakowanie i oznakowanie dostawy:

 opakowanie jednostkowe – wiaderko o pojemności od 5 kg do 15 kg masy netto produktu

**oznakowanie powinno zawierać:**

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

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Termin przydatności do spożycia: minimum 3 miesięcy od daty dostawy

**KONFITURA Z BRZOSKWIŃ** - jest mieszaniną o odpowiedniej gęstej konsystencji: wynik gotowania brzoskwiń świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy, z dodatkiem cukru oraz innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe.

 Wymagania jakościowe:

* barwa - charakterystyczna dla użytych składników,
* smak i zapach - charakterystyczny dla owoców – brzoskwiń,
* konsystencja – smarowna masa,
* wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w szklistej masie.

Cechy dyskwalifikujące:

* obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
* zanieczyszczenia mechaniczne,
* objawy psucia, fermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
* uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
* obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

 Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – słoik szklany o pojemności od 140 g do 300 g.

**oznakowanie powinno zawierać:**

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

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

 Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

**KONFITURA Z WIŚNI** - jest mieszaniną o odpowiedniej gęstej konsystencji: wynik gotowania wiśni świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy, z dodatkiem cukru oraz innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe.

Wymagania jakościowe:

* barwa - charakterystyczna dla użytych składników,
* smak i zapach - charakterystyczny dla owoców – wiśni,
* konsystencja – smarowna masa,
* wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w szklistej masie.

Cechy dyskwalifikujące:

* + obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
	+ zanieczyszczenia mechaniczne,
	+ objawy psucia, fermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
	+ uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
	+ obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – słoik szklany o pojemności od 140 g do 300 g.

**oznakowanie powinno zawierać:**

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

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

**POWIDŁA ŚLIWKOWE**

Powidła otrzymane z owoców - śliwek, produkt o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, wynik gotowania owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy z dodatkiem cukru, oraz innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe.

wymagania klasyfikacyjne:

* konsystencja – zżelowana, smarowna masa.
* wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w zżelowanej, szklistej masie.
* barwa – charakterystyczna dla użytych składników, możliwie wyrównana dla owoców
i galaretki.
* smak i zapach – charakterystyczny dla owoców – śliwek.

cechy dyskwalifikujące:

* obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
* zanieczyszczenia mechaniczne,
* objawy psucia, za fermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
* uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
* obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości

opakowanie i oznakowanie dostawy:

* opakowanie jednostkowe – słoik o pojemności od 140 g do 300 g

**oznakowanie powinno zawierać:**

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

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 3 miesięcy od daty dostawy