
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SOSY, ZUPY, PRZYPRAWY

ZUPA ŻUREK

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi zupę

Wymagania klasyfikacyjne

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw,
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.

Dopuszczalne tolerancje

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

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: min. 6 miesięcy od daty dostawy

ZUPA BARSZCZ BIAŁY

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z

naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi zupę

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw,
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

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: min. 6 miesięcy od daty dostawy

ZUPA BARSZCZ CZERWONY

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi zupę

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw,
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

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: min. 6 miesięcy od daty dostawy

ZUPA CEBULOWA

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi zupę

Wymagania klasyfikacyjne

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw,
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.

Dopuszczalne tolerancje

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

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: min. 6 miesięcy od daty dostawy

ZUPA POMIDOROWA

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi zupełną

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw,
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

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: min. 6 miesięcy od daty dostawy

ZUPA GROCHOWA

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z

naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi zupę

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw,
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

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: min. 6 miesięcy od daty dostawy

ZUPA JARZYNOWA

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi zupę

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw,
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,

- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

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: min. 6 miesięcy od daty dostawy

SOS BIAŁY

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos – dodatek do dań drugich gotowy do spożycia

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu

- pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

SOS PIECZENIOWY

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos – dodatek do dań drugich gotowy do spożycia

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

SOS GRZYBOWY

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania

przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos – dodatek do dań drugich gotowy do spożycia

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

SOS POMIDOROWY

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos – dodatek do dań drugich gotowy do spożycia

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- o Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- o Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

SOS NEAPOLITAŃSKI

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos – dodatek do dań drugich gotowy do spożycia

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu

- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

CZOSNEK GRANULOWANY- przyprawa otrzymana z czosnku, w postaci suchego granulatu.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – niewielkie granulki,
- barwa – charakterystyczna dla suszonego czosnku,
- smak i zapach – intensywny, charakterystyczny dla czosnku.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, itp.,
zanieczyszczenia mechaniczne,
zawilgocenie, zwiertzenie, zmiana zabarwienia,
uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

ZIELE ANGIELSKIE – przyprawa otrzymana z owoców korzennika lekarskiego.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – ziarnista,
- wygląd – czarne kulki nieco większe od ziarenek pieprzu,
- barwa – od grafitowej do czarnej,
- smak i zapach – charakterystyczny.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiertzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres

- nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

LIŚC LAUROWY – przyprawa otrzymana z suszonych liści laurowych.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – suszone liście ,
- barwa – jasnozielona,
- smak i zapach – charakterystyczny.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

MAJERANEK – przyprawa otrzymana z rozdrobnionego ziela majeranku.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – drobne suszone listki,
- barwa – od jasnozielonej do zielonej
- smak i zapach – charakterystyczny.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania

- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

PAPRYKA SŁODKA MIELONA – przyprawa otrzymana ze słodkiej czerwonej papryki.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – proszek,
- barwa – charakterystyczna dla suszonej czerwonej papryki,
- smak i zapach – charakterystyczny, intensywny.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

PAPRYKA OSTRZA MIELONA – przyprawa otrzymana z ostrej czerwonej papryki.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – proszek,
- barwa – charakterystyczna dla suszonej czerwonej papryki,
- smak i zapach – charakterystyczny, intensywny.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

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

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

PIEPRZ CZARNY MIELONY – przyprawa otrzymana z owoców pieprzu czarnego, zawierająca olejki eteryczne i alkaloid piperyny nadający charakterystyczny, palący smak.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – proszek,
- barwa – charakterystyczna dla owoców pieprzu czarnego
- smak i zapach – palący, intensywny.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędnięcie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

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

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

SÓL – produkt spożywczy będący oczyszczoną solą kamienną, jodowaną. Zawierający co najmniej 99,9% chlorku sodu.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – drobne kryształki,
- barwa – biała,
- smak – mocno słony.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędnięcie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe lub folia termokurczliwa do 20 kg

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres

- nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

BAZYLIA – przyprawa otrzymana z suszonych liści bazylii pospolitej.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – rozdrobnione suszone listki,
- barwa – jasno zielona
- zapach –intensywny, świeży.

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędnięcie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

OREGANO– przyprawa otrzymana z suszonych liści lebiodki pospolitej.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – rozdrobnione suszone listki,
- barwa – jasno zielona
- zapach –intensywny, świeży.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędnięcie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres

- nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

KOPER SUSZONY– przyprawa otrzymana z suszonej natki kopru.

Wymagania klasyfikacyjne

- konsystencja – sypka,
- wygląd – rozdrobnione suszona natka,
- barwa – jasno zielona
- zapach –intensywny, świeży.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiertzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

NATKA PIETRUSZKI SUSZONA– przyprawa otrzymana z suszonych liści pietruszki.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – rozdrobnione suszone liście,
- barwa – jasno zielona
- zapach –intensywny, świeży.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiertzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres

- nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

BULION DROBIOWY

Wymagania klasyfikacyjne:

- Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi bulion.

Bulion w postaci sypkiej o wydajności 25 g/1 l gotowego wywaru.

Dopuszczalne tolerancje: Dopuszcza się barwę od żółcistej do pomarańczowej

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność bakterii salmonelli,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy.

PRZYPRAWA WARZYWNA TYPU VEGETTA– produkt spożywczy otrzymany z suszonych warzyw z dodatkiem spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – widoczne rozdrobnione suszone warzywa,
- barwa – od jasnożółtej do ciemno żółtej,
- zapach –intensywny, świeży, charakterystyczny dla użytych warzyw i przypraw.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiertzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

KWASEK CYTRYNOWY

Kwasek cytrynowy spożywczy kl. I

Wymagania klasyfikacyjne:

- produkt spożywczy,
- struktura i konsystencja – sypka, drobne kryształki bez grudek i zlepień lub proszek
- barwa – bezbarwne kryształki lub biały proszek,
- smak – silnie kwaśny,
- zapach – bezwonny,
- zawartość kwasu cytrynowego nie mniej niż 99,5%

Dopuszczalne tolerancje: Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy zawilgocenia, trwałe zbrylenia,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

PRZYPRAWA W PŁYNIE TYPU MAGGI

Silnie aromatyczna przyprawa w płynie, zbliżona w swoim smaku, konsystencji i ogólnym wyglądzie do sosu sojowego

Wymagania klasyfikacyjne

- struktura i konsystencja – jednolita, płynna bez rozdziału składników
- barwa – właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo - zapachowych,
- dopuszcza się występowanie czarnych punkcików pochodzących od zastosowanych przypraw,
- smak i zapach – słonawy, z wyczuwalnym zapachem i smakiem przypraw
- przyprawa w płynie typu maggi pakowana w butle plastikowe 0,5-1 l (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
- trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – butelka plastikowa 0,5 - 1 l
- Opakowanie zbiorcze – kartony tekturowe lub zgrzewa termokurczliwa.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

OCET

Ocet spirytusowy rektyfikowany 10%

Wymagania klasyfikacyjne

- ocet wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego,
- struktura i konsystencja – jednolita, klarowna, płynna
- barwa naturalna, przeźroczysta,
- smak i zapach – czysty, mocno - kwaśny
- zawartość kwasów ogółem w occie, wyrażona jako bezwodny kwas octowy powinna wynosić 100g na 1000ml – 10%,

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy, zmiana barwy - zmętnienie,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- stosowanie substancji zabronionych w powoływanej PN – np. pozostałości po destylacji, pozostałości po fermentacji i ich produkty uboczne, sztuczne dodatki aromatycznie – smakowe,
- brak oznakowania butelek octu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – ocet pakowany lub w butelki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o pojemności 1 l.
- Opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

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

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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