

---

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

---

### CZĘŚĆ NR 1 - TŁUSZCZE

**OLEJ** –spożywczy olej roślinny wytwarzany z rzepaku.

#### Wymagania klasyfikacyjne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	żółta
2.	Struktura i konsystencja w temperaturze 20°C	płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu
3.	Smak i zapach	Charakterystyczny dla oleju rzepakowego

#### Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy psucia, zmętnienie,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **6 miesięcy** od daty dostawy  
**Opakowanie jednostkowe** - butelka plastikowa o pojemności od 3 l do 5 l, wykonana z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

#### 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.

**MARGARYNA** – produkt spożywczy otrzymany z mieszaniny tłuszczów roślinnych, przeznaczony do smarowania pieczywa, zawierający 50 – 70 % tłuszczu.

#### Wymagania klasyfikacyjne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Kremowo – żółta, jednolita w całej masie
2.	Struktura i konsystencja w temperaturze 20°C	Stała, lekko mazista
3.	Smak i zapach	Charakterystyczny dla margaryny

**Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienia składników,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej **niż 30 dni** od daty dostawy.

**Opakowanie jednostkowe** o wadze 250 g w kształcie zbliżonym do kostki. Opakowanie powinno być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

**Opakowanie transportowe:** karton tekturowy. Nie dopuszcza się opakowań zamkniętych i zapleśniałych.

**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.

## **CZĘŚĆ NR 2 – RÓŻNE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE**

**HERBATA**

Produkt otrzymany przez wysuszenie liści jednogatunkowej herbaty

Wymagania klasyfikacyjne

- struktura i konsystencja – sypka, granulata bez grudek,
- barwa charakterystyczna – czarna,
- smak i zapach – charakterystyczny dla smaku herbaty naturalnej.

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torebki foliowe dopuszczone do kontaktu z żywnością o masie 100 g,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worki papierowe lub foliowe od 5 kg 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

## BUDYŃ

Produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem cukru, mleka w proszku i innych substancji, które po przyrządzeniu stanowią budyń - deser gotowy do spożycia, **o smaku śmietankowym**

a) wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja- sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek
- barwa - kremowa
- smak i zapach- charakterystyczny dla **smaku śmietankowego**

b) cechy dyskwalifikujące:

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

c) pakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością o masie od 40 g do 60 g,
- opakowanie zbiorcze – karton o masie od 1 kg do 5 kg
- oznakowanie powinno zawierać:
  - nazwę dostawcy – producenta, adres
  - nazwę produktu
  - pojemność opakowania
  - datę – termin produkcji i przydatności do spożyciaoraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## GALARETKA

Deser przyrządzany na gorąco, produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych i innych substancji, które po przyrządzeniu stanowią galaretkę

a) wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek
- barwa- zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie
- smak i zapach – charakterystyczny dla owocu lub deklarowanego dodatku aromatycznego, **smak: brzoskwiniowy, cytrynowy, malinowy, agrestowy**

b) cechy dyskwalifikujące:

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

c) pakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe- opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością o masie od 60 g do 80 g,
- opakowanie zbiorcze – karton o masie od 1 kg do 5 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

## KISIEL

Deser przyrządzany na gorąco, produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących kwasów spożywczych i innych substancji, które po przyrządzeniu stanowią kisiel

a) wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek
- barwa – zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie
- smak i zapach – charakterystyczny dla owocu lub deklarowanego dodatku aromatycznego, **smak: żurawinowy, malinowy, wiśniowy**

b) 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, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych,
- **smak truskawkowy!**

c) pakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością o masie od 40 g do 60 g,
- opakowanie zbiorcze – pudło o masie od 1 kg do 5 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.

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

## PROSZEK DO PIECZENIA

Sypka mieszanina rozmaitych związków chemicznych, której podstawowym zadaniem jest spulchnianie produktów piekarniczych

a) wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja- sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek
- smak i zapach - charakterystyczny dla proszku do pieczenia

b) cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,

- zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości

c) pakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe - opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością o masie od 18g - 50 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.

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

### **CUKIER WANILINOWY**

Dodatek spożywczy stosowany w cukiernictwie, zawierająca wanilinę

a) wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja - sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek
- smak i zapach - charakterystyczny dla cukru waniliowego

b) cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości

c) pakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe - opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością o masie od 18 g - 50 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.

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

### **KASZKA RYŻOWA BŁYSKAWICZNA**

Produkt bezglutenowy sporządzony na bazie kaszki ryżowej z dodatkiem owoców oraz z dodatkiem cukru, wzbogacony w witaminy, **o smaku brzoskwiniowym, malinowym lub bananowym**

a) wymagania klasyfikacyjne:

- smak słodki, charakterystyczny dla kaszki ryżowej
- zapach - charakterystyczny dla kaszki ryżowej
- konsystencja - sypka

b) cechy dyskwalifikujące:

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

- niedopuszczalne zawilgocenia
- objawy psucia, pleśnienia, pokruszenia
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie
- **smak truskawkowy**

c) pakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe - opakowanie foliowe o masie netto 180 g do 250 g
- opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością

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.

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

### **KASZKA MLECZNO – RYŻOWA**

Produkt bezglutenowy sporządzony na bazie kaszki ryżowej przygotowany na bazie mleka następnego z dodatkiem owoców oraz z dodatkiem cukru, wzbogacony w witaminy i minerały, o smaku bananowym, brzoskwińowym, malinowym

wymagania klasyfikacyjne:

- smak słodki, charakterystyczny dla kaszki mleczno - ryżowej
- zapach - charakterystyczny dla kaszki mleczno – ryżowej
- konsystencja - sypka

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak stęchły, mdły, niedopuszczalny smak obcy, świadczący o nieświeżości
- niedopuszczalne zawilgocenia
- objawy psucia, pleśnienia, pokruszenia
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie
- **smak truskawkowy**

pakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe - opakowanie foliowe o masie netto 200 – 250 g, opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością

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

### **HERBATA OWOCOWA**

Herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, herbata aromatyzowana z dodatkiem hibiskusa, dzikiej róży lub maliny

a) wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja i wygląd - sypka
- smak i zapach - charakterystyczny dla danego gatunku herbaty owocowej

b) cechy dyskwalifikujące:

- niedopuszczalny smak obcy świadczący o nieświeżości
- niedopuszczalne zawilgocenia
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości

c) opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe - herbata pakowana w torebki o masie od 1,4 g do 3 g, w kartonikach lub opakowaniu foliowym od 20 do 30 torebek (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).

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

### **PŁATKI KUKURYDZIANE**

Produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren kukurydzy

wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych różnokształtnych płatków bez grudek, płatki niepokruszone;

barwa - złotożółta z różnymi odcieniami,

smak i zapach – charakterystyczny dla płatków kukurydzianych lekko słodki;

cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny;

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

opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością o masie od 250 do 450 g
- opakowanie zbiorcze – karton, worek foliowy lub papierowy

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

### **BITA ŚMIETANA**

produkt spożywczy przyrządzony na bazie śmietany, zawierająca nie więcej niż 30% tłuszczu

wymagania klasyfikacyjne:

- smak słodki: charakterystyczny dla bitej śmietany
- zapach: charakterystyczny dla bitej śmietany
- konsystencja: sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek

cechy dyskwalifikujące:

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

pakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe-opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością o masie od 50-60 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.6 miesięcy od daty dostawy

**WAFLE RYŻOWE** - produkt bezglutenowy, wytwarzany z całych ziaren naturalnego ryżu brązowego, wypiekany bez tłuszczu i mąki.

Wymagania jakościowe:

- struktura – krucha, chrupka
- barwa – charakterystyczna dla wafli ryżowych
- kształt – okrągły

Cechy dyskwalifikujące:

- zanieczyszczenia, zabrudzenia,
- zawilgocenie,
- zapach stęchły
- wafle pokruszone
- uszkodzone opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – torebki foliowe dopuszczone do kontaktu z żywnością o wadze od 100 do 200 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.6 miesięcy od daty dostawy

## **CUKIER**

Wymagania jakościowe:

- struktura – sypka,
- barwa – biała,
- cukier bez zanieczyszczeń, suchy, nie zbrylony.



Cechy dyskwalifikujące:

- zbrylenia,
- zanieczyszczenia, zabrudzenia,
- zawilgocenie,

Opakowanie jednostkowe – pakowany w pojedyncze 1 kg torebki papierowe.

Opakowanie zbiorcze – zgrzewy foliowe o masie 10 kg (1kg \* 10 szt = 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

**WODA ŹRÓDLANA** - Naturalna woda źródłana nie nasycona dwutlenkiem węgla

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – płynna,
- barwa - bezbarwny płyn, klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń
- smak i zapach – bezwonna i bez obcych posmaków,

Cechy dyskwalifikujące:

- nasycenie dwutlenkiem węgla,
- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy psucia, zmętnienie, barwa inna niż bezbarwny, klarowny przezroczysty płyn
- uszkodzenia mechaniczne butelek, brak oznakowania, nieszczelność

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – butelka plastikowa o pojemności 1,5 l

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.

Opakowanie zbiorcze – zgrzewy foliowe 6 butelek

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

**KAWA ZBOŻOWA INSTANT**

Kawa zbożowa instant, skład: zboża (jęczmień, żyto), cykoria, burak cukrowy

Wymagania klasyfikacyjne

- struktura i konsystencja – sypka, bez grudek,
- barwa charakterystyczna,
- smak i zapach – charakterystyczny dla smaku kawy zbożowej,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwieterzenie,

- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowanie i oznakowanie dostawy

- Opakowanie jednostkowe – opakowanie foliowe od 500 g do 1000 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 miesiące od daty dostawy

## **MAJONEZ**

Majonez stołowy

Wymagania klasyfikacyjne

- struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gładka
- barwa jasnokremowa do żółtej, jednolita w całej masie,
- smak i zapach – czysty, łagodny, charakterystyczny dla majonezu

Dopuszczalne tolerancje Dopuszcza się nieznaczne przebarwienia pochodzące z rozdrobnionych przypraw.

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
- trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropel oleju, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia,
- zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych
- brak oznakowania majonezów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – w słoiki lub opakowanie z tworzywa sztucznego o pojemności 0,5 - 1 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).
- Opakowanie zbiorcze – kartony tekturowe 2-10 kg 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. 3 miesiące od daty dostawy

## **MUSZTARDA**

Musztarda delikatesowa

Wymagania klasyfikacyjne

- struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gęsta

- barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo - zapachowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików w przypadku stosowania gorczycy czarnej, jednolita w całej masie,
- smak i zapach – piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczycy,

Dopuszczalne tolerancje dopuszcza się nieznaczną ilość cząstek gorczycy i przypraw.

Cechy dyskwalifikujące

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

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – słoje szklane lub butelka plastikowa o pojemności 0,5- 1kg
- Opakowanie zbiorcze – kartony tekturowe 2-10 kg 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. 3 miesiące od daty dostawy

## **PŁATKI CZEKOLADOWE**

Produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren kukurydzy o smaku czekoladowym

**wymagania klasyfikacyjne:**

- struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych różnokształtnych płatków bez grudek, płatki niepokruszone;
- barwa - brązowa
- smak i zapach – charakterystyczny dla płatków czekoladowych, lekko słodki;

**cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny;
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**opakowanie i oznakowanie dostawy:**

- opakowanie jednostkowe – materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością o masie od 250 g-500 g
- opakowanie zbiorcze-karton

**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

## **KAKAO ROZPUSZCZALNE**

Napój kakaowy instant

### **a) wymagania klasyfikacyjne:**

- konsystencja – proszek sypki, jednolity
- zapach – charakterystyczny dla kakao
- wygląd – jasnobrązowa do ciemnobrązowej

### **b) cechy dyskwalifikujące:**

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

### **c) opakowanie i oznakowanie dostawy:**

- opakowanie – produkt pakowany w folię i pudełko wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, waga od 240 – 500 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.

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