



Best-ReMaP

Healthy Food for a Healthy Future

ZRÓWNOWAŻONE ZAMÓWIENIA PUBLICZNE ŻYWNOŚCI

KRYTERIA JAKOŚCIOWE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH W ZAMÓWIENIACH PUBLICZNYCH

Grant Agreement Number 951202

Katowice, 2023



This publication was funded by the European
Union's Health Programme (2014-2020)

Spis treści

Wprowadzenie.....	6
Zasady żywienia w jednostkach oświatowych.....	8
Produkty ekologiczne.....	11
Stosowanie tłuszczów i olejów roślinnych pozyskiwanych w zrównoważony sposób.....	13
Wykorzystanie ryb i produktów rybnych pochodzących ze zrównoważonych, certyfikowanych połowów.....	14
Wykorzystanie produktów pochodzących ze sprawiedliwego handlu.....	15
Niemarnowanie żywności.....	16
Kryteria jakościowe.....	17
Mięso, wędliny, jaja.....	17
jaja kurze.....	17
świeży drób (niemrożony).....	18
świeża cielęcina (niemrożona).....	19
świeża wieprzowina (niemrożona).....	19
świeża wołowina (niemrożona).....	20
świeży królik (niemrożony).....	20
wędlina drobiowa (wędzonki).....	21
wędliny wieprzowe (wędzonki).....	22
kiełbasy z mięsa rozdrobnionego (grubo rozdrobnione).....	24
kiełbasy z mięsa rozdrobnionego (drobno rozdrobnione).....	26
parówki.....	28
Ryby.....	30
filet z ryby (świeże).....	30

filet z ryby (mrożone)	30
ryby wędzone	31
ryby w oleju	32
ryby w sosie pomidorowym.....	33
ryby w sosie własnym	33
Warzywa i owoce	35
warzywa świeże	35
warzywa mrożone	35
warzywa liściaste świeże	36
suche nasiona roślin strączkowych	37
warzywa konserwowe	37
kapusta kiszona (kwaszona).....	38
ogórek kiszony (kwaszony)	38
owoce świeże	39
owoce mrożone	40
owoce konserwowe	40
Oleje i tłuszcze zwierzęce.....	42
oleje roślinne	42
oliwa z oliwek	43
majonez	44
śmietanka	44
śmietana	45
masło	46
Mleko i przetwory mleczne	47
mleko.....	47
jogurt naturalny	47
jogurt owocowy	48

jogurt typu greckiego	49
kefir	50
maślanka naturalna.....	51
ser żółty	52
ser kozi	53
ser twarogowy	53
serek naturalny	54
Produkty zbożowe	55
kasza gryczana	55
kasze z jęczmienia.....	56
kasze z pszenicy	57
kasze z owsa.....	58
kasze z prosa	59
ryż	59
naturalne płatki zbożowe	60
płatki kukurydziane.....	61
mąka.....	62
makaron.....	63
pieczywo z mąki oczyszczonej	64
pieczywo graham	65
chleb żytni razowy	66
Różne produkty spożywcze	66
koncentrat pomidorowy / przecier pomidorowy.....	66
skrobia ziemniaczana	67
dżem owocowy	68
dżem owocowy extra	69
powidła śliwkowe	70

miód	71
------------	----

PODZIĘKOWANIA

Niniejszy dokument powstał w wyniku prac Zespołu Badawczego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Projekcie Best Re-MaP w składzie: dr hab. n. med. Oskar Kowalski, dr n. o zdr. Katarzyna Brukało oraz dr n. o zdr. Justyna Nowak.

Autorzy pragną złożyć szczególne podziękowania Członkom Krajowej Intersektoralnej Grupy Eksperckiej powołanej w ramach zadania nr 7 Projektu Best Re-MaP za ich aktywne uczestnictwo w dyskusjach, ogromne wsparcie merytoryczne oraz bezcenne doświadczenie.

Wprowadzenie

W dzisiejszych czasach dzieci spędzają znaczną część swojego dnia w przedszkolu czy szkole, gdzie uczą się i rozwijają swoje umiejętności. Zapewnienie im zdrowych i zbilansowanych posiłków staje się niezwykle ważne, gdyż ma istotny wpływ nie tylko na ich zdrowie w chwili obecnej, ale także kształtuje ich przyszłe nawyki żywieniowe.

Dlatego tak ważne jest nie tylko kompozycja jadłospisu, ale także jakość produktów, z których powstają posiłki, i które są wykorzystywane jako „wsad do kotła”. Jakość produktów wykorzystywanych do przygotowywania posiłków jest niezwykle ważna z wielu powodów:

- ✓ **Zdrowie:** Jakość żywności ma wpływ na zdrowie. Produkty niskiej jakości, które są przetwarzane i zawierają dużo sztucznych dodatków, mogą przyczyniać się do problemów zdrowotnych, takich jak otyłość, cukrzyca i choroby serca. Wybierając produkty o wysokiej jakości, można wspierać zdrowy styl życia.
- ✓ **Wartość odżywcza:** Wybierając wysokiej jakości produkty, zapewniamy sobie i naszym bliskim dostęp do wartości odżywczych. Świeże owoce, warzywa i produkty pochodzenia zwierzęcego mogą dostarczyć więcej witamin, minerałów i składników odżywczych niż ich mniej wartościowe odpowiedniki.
- ✓ **Bezpieczeństwo żywności:** Produkty niskiej jakości mogą być bardziej podatne na zanieczyszczenia i skażenia, co może prowadzić do problemów związanych z bezpieczeństwem żywności. Wysokiej jakości produkty często przechodzą bardziej rygorystyczne kontrole jakości, co przekłada się na większe bezpieczeństwo żywności.
- ✓ **Walory smakowe:** Dobrej jakości produkty mają bardziej wyrazisty smak i teksturę, co sprawia, że posiłki są smaczniejsze.
- ✓ **Wspieranie lokalnych producentów:** Wybierając produkty wysokiej jakości, często wspieramy lokalnych rolników i producentów, co może przyczynić się do rozwoju lokalnej gospodarki.

- ✓ Świadomość ekologiczna: Niektóre produkty o wysokiej jakości są bardziej ekologiczne, ponieważ są produkowane w sposób bardziej zrównoważony i mniej obciążający środowisko.

Ponieważ kwestia jakości produktów zamawianych w ramach zamówień publicznych żywności nie jest ustandaryzowana, dość duża swoboda w tym zakresie leży po stronie Zamawiającego (najczęściej intendentą).

Korzystając z regulacji unijnych i krajowych oraz dobrych praktyk przygotowano niniejszy dokument, aby ułatwić procedowanie zamawiania produktów spożywczych o jak najwyższej jakości.

Został on podzielony na dwie części – pierwszą dotyczącą kryteriów zrównoważonych zamówień publicznych oraz drugą – dotyczącą konkretnie kryteriów jakościowych produktów spożywczych sklasyfikowanych w 6 grupach zgodnie z kodami CPV:

- 15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne;
- 15200000-0 - Ryby przetworzone i konserwowane;
- 15300000-1 - Owoce, warzywa i podobne produkty;
- 15400000-2 - Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne;
- 15500000-3 - Produkty mleczarskie;
- 15600000-4 - Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych;
- 15800000-6 - Różne produkty spożywcze.

Jest to pierwsza edycja tego dokumentu, dlatego też, aby udoskonalać propozycje i zapisy w nim zawarte prosimy o kierowanie wszelkich uwag na adres mailowy: kbrukalo@sum.edu.pl.

Pamiętajmy, że wybierając produkty o wysokiej jakości w żywieniu przedszkolnym i szkolnym, inwestujemy w zdrowie i przyszłe pokolenia.

Zasady żywienia w jednostkach oświatowych

Dostarczanie organizmowi zbilansowanej diety poprawia zdolność do koncentracji, nauki i ogólnego samopoczucia. Tymczasem w żywieniu w szkołach czy przedszkolach nadal można zaobserwować liczne błędy, które wpływają negatywnie na zdrowie dzieci. Nieprawidłowości te obejmują m.in. zbyt małą podaż warzyw i owoców w posiłkach, zbyt małą ilość produktów mlecznych, a te jeśli już się pojawiają często zawierają znaczą ilość cukru, nadmierne stosowanie cukru i substancji słodzących w napojach, rzadkie podawanie ryb, częste serwowanie potraw smażonych w ciągu tygodnia oraz obecność produktów przetworzonych o niskiej jakości żywieniowej. Te wszystkie czynniki mogą znacząco wpływać na zdrowie i dobre samopoczucie dzieci, dlatego ważne jest podejmowanie działań mających na celu poprawę jakości posiłków oferowanych w placówkach edukacyjnych oraz promowanie zdrowego żywienia wśród najmłodszych.

Planując żywienie w placówkach oświatowych, należy kierować się Rozporządzeniem Ministra Zdrowia dotyczącym grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymaganiami, które środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach muszą spełniać (Dz.U. 2016 poz. 1154).

Zgodnie z zapisami Rozporządzenia, środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego muszą spełniać odpowiednie wymagania dostosowane do danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.

Planując jadłospis w przedszkolu czy szkole, należy uwzględnić produkty ze wszystkich grup żywnościowych, w tym warzywa i owoce, produkty zbożowe, mleko i jego przetwory, mięso, drób, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych oraz tłuszcze. Dbałość o różnorodność i zrównoważoną dietę przyczynia się do zapewnienia odpowiedniego żywienia dzieci i młodzieży oraz wspiera ich zdrowy rozwój.

W żywieniu dzieci szkolnych i przedszkolnych zaleca się zwiększanie udziału w diecie produktów zbożowych pochodzących z pełnego przemiału. Co najmniej jeden posiłek powinien zawierać pełnoziarniste produkty zbożowe. Warto planować posiłki zawierające pieczywo razowe, graham, żytnie, a także różne rodzaje kasz, makaronów (w tym pełnoziarnistego), ryżu brązowego oraz naturalnych płatków zbożowych, takich jak owsiane, żytnie, jęczmienne i pszenne. Jednocześnie, należy ograniczyć spożycie słodkiego pieczywa, wyrobów cukierniczych, które często zawierają dużą ilość cukru, oraz produktów zawierających izomery trans kwasów tłuszczowych, takich jak ciasta, ciasteczka, wafelki, krakersy, paluszki. Należy także unikać produktów typu fast food oraz słodkich płatków śniadaniowych, które nie sprzyjają zdrowemu żywieniu dzieci.

Warzywa i owoce powinny być obecne w każdym przygotowywanym posiłku, a w przypadku całodziennego żywienia zaleca się spożycie co najmniej 5 porcji warzyw i owoców. Warto stawiać na różnorodność w tym zakresie, mogą być one podawane zarówno w postaci surowej, jak i po obróbce termicznej. Przy planowaniu posiłków warto wybierać warzywa i owoce sezonowe, ponieważ wtedy posiadają one najwyższą wartość odżywczą. W okresie zimowym i wczesnej wiosny, dobrym rozwiązaniem są mrożonki, które pozwalają zachować dostęp do zdrowych składników przez cały rok.

Zgodnie z Rozporządzeniem, codziennie należy dostarczać co najmniej dwie porcje produktów mlecznych. Rekomenduje się wybieranie naturalnych produktów mlecznych, takich jak mleko spożywcze (najlepiej o zawartości 2% tłuszczu), a także naturalne napoje mleczne fermentowane, na przykład jogurty, kefiry, maślanki, mleko zsiadłe, sery twarogowe oraz, w ograniczonej ilości, sery podpuszczkowe. Należy ograniczyć spożycie słodzonych deserów mlecznych, takich jak smakowe serki homogenizowane i jogurty owocowe, ponieważ zawierają one dużo cukru. Korzystniej jest przygotować samodzielnie jogurt owocowy poprzez dodatek owoców do jogurtu na miejscu.

W codziennym jadłospisie dzieci i młodzieży należy uwzględnić przynajmniej jedną porcję z grupy mięsa, jaj, orzechów lub nasion roślin strączkowych. W tej kategorii zaleca się wybieranie wysokiej jakości, chudego mięsa, różnorodnych gatunków ryb, zwłaszcza tłustych ryb morskich (co najmniej raz w tygodniu dzieci i młodzież w ramach żywienia w przedszkolu lub szkole powinna otrzymać porcję ryby), jaj oraz różnych rodzajów nasion roślin strączkowych, takich jak fasola, groch, soja, soczewica, ciecierzycy. Te produkty stanowią zdrową alternatywę dla potraw mięsnych.

Warto ograniczyć spożycie mięs przetworzonych, takich jak wędliny, pasztety, kiełbasy i parówki, a także unikać tłustego mięsa i kiełbas. W miejsce tych produktów można serwować przygotowaną na miejscu pieczoną szynkę czy schab, a także gotowany filet drobiowy.

Podczas planowania posiłków ważne jest, aby wybierać tłuszcze roślinne, takie jak olej rzepakowy, oliwa z oliwek, olej sojowy czy olej słonecznikowy. Dobre źródła zdrowych tłuszczów obejmują również orzechy oraz tłuste ryby morskie.

Ograniczeniu podlega podawanie dzieciom i młodzieży potraw smażonych (od poniedziałku do piątku mogą się pojawić nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej), tłustych wędlin i mięsa oraz produkty zawierające izomery trans kwasów tłuszczowych, które mogą znajdować się w pieczywie cukierniczym oraz wyrobach cukierniczych, słonych przekąskach, produktach typu fast food.

Podczas planowania posiłków w szkołach ważne jest, aby zupy, sosy i potrawy były przygotowywane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyjątkiem tych pochodzących z naturalnych źródeł.

Produkty ekologiczne

W ramach postępowania uwzględnić można takie cechy jak:

- Transport przyjazny środowisku,
- Opakowania przyjazne środowisku:
 - Opakowanie, w miarę możliwości musi nadawać się do recyklingu lub do ponownego użycia;
 - W przypadku stosowania opakowań kartonowych opakowanie powinno być w miarę możliwości wykonane z tektury i nie powinno być połączone z innymi materiałami;
 - W przypadku stosowania opakowań z tworzyw sztucznych opakowanie powinno być w miarę możliwości wykonane z tworzywa sztucznego pochodzącego z recyklingu i nie składać się z różnych rodzajów tworzyw sztucznych;
 - Wymaganiem jest posiadanie przez Dostawcę strategii postępowania z opakowaniami z tworzyw sztucznych.
- Certyfikaty jakości Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji S.A.:
 - Logo produkcji ekologicznej Unii Europejskiej,



-
- Znak potwierdzający zgodność wyrobu z wymaganiami rolnictwa ekologicznego

lub inne równoważne certyfikaty.



Stosowanie tłuszczów i olejów roślinnych pozyskiwanych w zrównoważony sposób

Surowce, które mogą być stosowane w żywności lub przeznaczone do stosowania w przygotowywaniu żywności nie mogły przyczynić się do wylesiania lasów pierwotnych i muszą zawierać podwójną certyfikację zarówno w zakresie certyfikacji ekologicznej, jak i certyfikacji RSPO (lub równoważny).



Wykorzystanie ryb i produktów rybnych pochodzących ze zrównoważonych, certyfikowanych połowów

Uwzględnić można weryfikację certyfikatów:

- Certyfikat Zrównoważonego Rybołówstwa (Certyfikat Marine Stewardship Council-MSC)



- Certyfikat Zrównoważonej hodowli (Certyfikat Aquaculture Stewardship Council – ASC)



- Lub polski znak Naturalnie bałtyckie



Wykorzystanie produktów pochodzących ze sprawiedliwego handlu

Sprawiedliwy handel oznacza udokumentowane środki, które zapewniają i uwzględniają sytuację rolników i producentów na rynku światowym.

Przykładem takiego certyfikatu jest Fairtrade International.

Lub inna zgodna certyfikacja strony trzeciej lub organizacji pozarządowej organizacji.

Przykłady zamieszczone zostały poniżej.



Niemarnowanie żywności

W miarę możliwości nadwyżki żywności powinny być przekazywane np. do Banków Żywności lub innych zrównoważonych i społecznie odpowiedzialnych organizacji (w tym w ramach *foodsharing*).

Istnieje również możliwość przekazywania ich na paszę dla zwierząt (zgodnie z definicją UE nie jest to traktowane jako „marnowanie żywności”).

Kryteria jakościowe

Propozycja szczegółowych opisów do uwzględnia w przedmiocie zamówienia (opracowana w oparciu o przegląd regulacji i rozwiązań międzynarodowych oraz krajowych).

Mięso, wędliny, jaja

JAJA KURZE

Klasa jakościowa (świeżości) jaj: klasa A. Jaja świeże.

Skorupka jajka o normalnym kształcie, naturalnie czysta, nie uszkodzona. Dopuszcza się lekkie zabrudzenie. Komora powietrzna o wysokości nie przekraczającej 6 mm, nieruchoma. Białko przejrzyste, gęste, bez ciał obcych. Żółtko słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych; tarczka zarodkowa niewidoczna.

Kategoria wagowa (do wyboru): **S** – waga poniżej 53 g / **M** – waga od 53,1 do 63 g / **L** – waga od 63,1 do 73 g / **XL** – waga powyżej 73 g.

Kod systemu chowu (do wyboru): **0** – jaja z chowu ekologicznego/ **1**- jaja z chowu na wolnym wybiegu/ **2** – jaja z chowu ściółkowego/ **3** – jaja z chowu klatkowego.

Cechy dyskwalifikujące: uszkodzona lub zabrudzona skorupka; zapach obcy, nieswoisty; brak oznakowania; oznaki zepsucia, zapleśnienia, zanieczyszczeń, obecność szkodników lub oznak bytowania szkodników; niewłaściwe opakowanie, opakowanie uszkodzone, zapleśniałe; brak odpowiedniego oznakowania na opakowaniu.

Opakowanie: pojemniki, opakowania, wytłaczanki tekturowe posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością; opakowania czyste, suche, pozbawione uszkodzeń

mechanicznych, wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

ŚWIEŻY DRÓB (NIEMROŻONY)

Rodzaj zamawianego elementu (do wyboru): filet z piersi kurczaka bez skóry/ filet z piersi indyka bez skóry/ tuszka z kurczaka/ udko z kurczaka/ udziec z indyka/ tuszka z indyka/skrzydło z kurczaka/ skrzydło z indyka/ noga z kurczaka/ noga z indyka/ itd.

Wymagania jakościowe: tuszki drobiowe, elementy duszek drobiowych spełniające wymagania klasy handlowej A zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) NR 543/2008, tj.: czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; bez obcego zapachu i/lub zapachu wskazującego na zachodzące procesy psucia; bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych; bez wystających złamanych kości; bez poważnych stłuczeń. Niedopuszczalne jest mięso z pozostałościami piór. Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego zamrażania. Tkanka mięśniowa pełna, pierś dobrze rozwinięta, szeroka, długa i umięśniona, nogi umięśnione. U kurczaków, młodych kaczek, indyków pierś, grzbiet i nogi pokryte cienką, równomierną warstwą tłuszczu. U kogutów, kur, kaczek i młodych gęsi dopuszczalna jest grubsza warstwa tłuszczu. Nieznaczne uszkodzenia, stłuczenia i przebarwienia są dopuszczalne, o ile są małe i niezauważalne i nie znajdują się na piersi lub udach.

ŚWIEŻA CIEŁĘCINA (NIEMROŻONA)

Rodzaj zamawianego elementu (do wyboru): łopatka / udziec / górką / karkówka / łata/ goleń/ itd.

Wymagania jakościowe: mięso świeże o naturalnym zapachu, charakterystycznym dla świeżego mięsa cielęcego, pozbawione obcych zapachów i/lub zapachów świadczących o procesie psucia mięsa czy jęłczenia tłuszczu. Mięso o naturalnej barwie od różowej do jasnoczerwonej. Tkanka mięsna cienkowłóknista, właściwie umięśniona, o niskiej zawartości tkanki tłuszczowej, delikatnie poprzerastana tkanką tłuszczową. Mięso czyste, pozbawione jakichkolwiek zanieczyszczeń, substancji obcych, krwi.

ŚWIEŻA WIEPRZOWINA (NIEMROŻONA)

Rodzaj zamawianego elementu (do wyboru): łopatka bez kości / schab bez kości / polędwiczka / szynka bez kości / karkówka bez kości / itd.

Wymagania jakościowe: mięso świeże o naturalnym zapachu, charakterystycznym dla świeżego mięsa wieprzowego, pozbawione obcych zapachów i/lub zapachów świadczących o procesie psucia mięsa czy jęłczenia tłuszczu. Mięso chude, bez ścięgien, o ilości tłuszczu nie przekraczającej 15%. Barwa mięsa od blad różowej do różowoczerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Powierzchnia mięsa sucha, matowa. Mięso w przekroju delikatne, soczyste, tkanka mięsna drobnowłóknista, lśniąca, wilgotna. Konsystencja mięsa jędrna, elastyczna, po naciśnięciu palcem szybko się wyrównuje). Mięso czyste, pozbawione jakichkolwiek zanieczyszczeń, substancji obcych, krwi.

ŚWIEŻA WOŁOWINA (NIEMROŻONA)

Rodzaj zamawianego elementu (do wyboru): karkówka / antrykot / rozbratel / rostbeft / polędwica / łata / szponder / udziec / itd.

Klasa zamawianego mięsa (do wyboru): I klasa (mięso chude, pozbawione ścięgien) / II klasa (mięso chude, ścięgniaste).

Wymagania jakościowe: mięso świeże, pozbawione kości, o naturalnym zapachu, charakterystycznym dla świeżego mięsa wołowego, pozbawione obcych zapachów i/lub zapachów świadczących o procesie psucia mięsa czy jełczenia tłuszczu. Mięso chude, delikatne, bez tłuszczu zewnętrznego i międzymięśniowego, dopuszcza się niewielką ilość tłuszczu śródtkankowego. Barwa mięsa intensywnie czerwona, charakterystyczna dla mięsa wołowego. Barwa tłuszczu jasnokremowa, tłuszcz kruchy. Mięso czyste, pozbawione jakichkolwiek zanieczyszczeń, substancji obcych, krwi.

ŚWIEŻY KRÓLIK (NIEMROŻONY)

Rodzaj zamawianego elementu (do wyboru): tuszka królika / comper / itd.

Wymagania jakościowe: mięso świeże, o naturalnym zapachu, charakterystycznym dla świeżego mięsa króliczego, pozbawione obcych zapachów i/lub zapachów świadczących o procesie psucia mięsa czy jełczenia tłuszczu. Barwa mięsa mlecznoróżowa do różowej, charakterystyczna dla mięsa króliczego. Barwa tłuszczu biała do białej z lekkim odcieniem kremowym. Powierzchnia mięsa gładka, nieposzarpana, mięso jędrne, elastyczne. Mięso czyste, pozbawione jakichkolwiek zanieczyszczeń, substancji obcych, krwi.

WĘDLINA DROBIOWA (WĘDZONKI)

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) szynka z indyka / szynka z piersi kurczaka / polędwica z indyka / polędwica drobiowa / szynka drobiowa / itd.

Wymagania jakościowe: wyrób drobiowy (ewentualnie można wpisać: z fileta z kurczaka / z fileta z indyka / z kawałków mięśni nóg, piersi z kurczaka/ z kawałków mięśni nóg, piersi z indyka/ itd.) wędzony / parzony / pieczony / peklowany / solony / itd. Zawartość białka zwierzęcego nie może być niższa niż 16% (wartość minimalna). Preferowany jest wyższy udział białka, np. 17%, 18% (wybrać właściwy poziom). Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż (właściwe wybrać) 80% / 85% / 90% (wskazówka: im większy udział mięsa w 100 g produktu gotowego tym produkt o wyższej jakości żywieniowej – należy wybierać produkty o jak najwyższym udziale mięsa w 100 g produktu końcowego).

W składzie produktu dopuszcza się jedynie mięso drobiowe właściwe dla danego rodzaju wyrobu, o wysokiej jakości higienicznej i pozbawione wad technologicznych, naturalne przyprawy, niezbędne dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające (takie jak: chlorek sodu, azotyn sodu, fosforany, askorbinian lub izoaskorbinian sodu). Niedopuszczalne jest zastosowanie w składzie produktu mięsa odkostnionego mechanicznie (MON), aromatu dymu wędzarniczego, białek innych niż pochodzących z mięsa, białka sojowego, błonnika, skrobi, wzmacniaczy smaku, zapachu, barwników, składników oznaczonych w składzie jako E, karagenów, gum, pektyny, hydrokoloidów. (wskazówka: im mniej składników w składzie produktu tym lepiej). Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, struktura ścisła, zwarta, plastry o grubości (właściwe wybrać): 3 mm / 4 mm/ 5mm / itd. nie powinny się rozpadać; konsystencja soczysta; osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu; w przekroju produkt lekko wilgotny o barwie charakterystycznej dla użytych surowców mięsnych – w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego barwa od jasnoróżowej do różowo-czerwonej, w przypadki wędzonek z mięsa nie poddawanego peklowaniu barwa szara. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o zepsuciu, nieświeżości produktu jak również

wyczuwanie obcych smaków i zapachów w produkcie; wyciek soku z produktu; skupiska galarety lub tłuszczu. Zalecane są produkty o najniższym udziale tłuszczu.

Forma wędliny (do wyboru): wędlina dostarczana w całości / w bloku / wędlina krojona, plasterkowana (ewentualnie podać preferowaną grubość plastrów) / itd.

Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie – folia. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, itd.

WĘDLINY WIEPRZOWE (WĘDZONKI)

Rodzaj zamawianego produktu (do wyboru różne rodzaje wędzonek wieprzowych): szynka wiejska / polędwica sopocka / szynka wieprzowa gotowana / schab pieczony / itd.

Wymagania jakościowe (właściwe wybrać): wyrób otrzymany z jednego nie rozdrobnionego kawałka mięsa wieprzowego / wyrób otrzymany z kilku nie rozdrobnionych kawałków mięsa wieprzowego (ewentualnie można wpisać: z karkówki wieprzowej / z szynki wieprzowej / z łopatki wieprzowej / z polędwiczki / itd.), peklowane / solone, wędzone / nie wędzone / parzone / pieczone / itd.

Zawartość białka zwierzęcego nie może być niższa niż 16% (wartość minimalna). Preferowany jest wyższy udział białka, np. 17%, 18% (wybrać właściwy poziom). Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż (właściwe wybrać) 80% / 85% / 90% (wskazówka: im

większy udział mięsa w 100 g produktu gotowego tym produkt o wyższej jakości żywieniowej – należy wybierać produkty o jak najwyższym udziale mięsa w 100 g produktu końcowego).

W składzie produktu dopuszcza się jedynie mięso wieprzowe właściwe dla danego rodzaju wyrobu, o wysokiej jakości higienicznej i pozbawione wad technologicznych, naturalne przyprawy, niezbędne dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające (takie jak: chlorek sodu, azotyn sodu, fosforany, askorbinian lub izoaskorbinian sodu). Niedopuszczalne jest zastosowanie w składzie produktu mięsa odkostnionego mechanicznie (MON), aromatu dymu wędzarniczego, białek innych niż pochodzących z mięsa, białka sojowego, błonnika, skrobi, wzmacniaczy smaku, zapachu, barwników, składników oznaczonych w składzie jako E, karagenów, gum, pektyny, hydrokoloidów. (wskazówka: im mniej składników w składzie produktu tym lepiej). Zalecane są produkty o najniższym udziale tłuszczu.

Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, struktura ścisła, zwarta, plastry o grubości (właściwe wybrać): 3 mm / 4 mm / 5mm / itd. nie powinny się rozpadać; konsystencja soczysta; osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu; w przekroju produkt lekko wilgotny o barwie charakterystycznej dla użytych surowców mięsnych – w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego barwa od jasnorożowej do różowo-czerwonej, w przypadki wędzonek z mięsa nie poddawanego peklowaniu barwa szara. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o zepsuciu, nieświeżości produktu jak również wyczuwanie obcych smaków i zapachów w produkcie; wyciek soku z produktu; skupiska galarety lub tłuszczu.

Forma wędliny (do wyboru): wędlina dostarczana w całości / w bloku / wędlina krojona, plasterkowana (ewentualnie podać preferowaną grubość plastrów) / itd.

Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie – folia. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi

jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, itd.

KIEŁBASY Z MIĘSA ROZDROBNIONEGO (GRUBO ROZDROBNIONE)

Rodzaj zamawianego produktu (do wyboru różne rodzaje kiełbas parzonych z mięsa grubo rozdrobnionego): kiełbasa szynkowa wieprzowa / kiełbasa krakowska / kiełbasa golonkowa / kiełbasa łopatkowa / kiełbasa szynkowa z indyka / baleron gotowany / itd.

Wymagania jakościowe (właściwe wybrać): wyrób otrzymany z rozdrobnionego surowca mięsno-tłuszczowego, parzone / pieczone / peklowane / solone / wędzone / nie wędzone / itd. Zawartość białka zwierzęcego nie może być niższa niż 16% (wartość minimalna). Preferowany jest wyższy udział białka, np. 17%, 18% (wybrać właściwy poziom). Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż (właściwe wybrać) 80% / 85% / 90% (wskazówka: im większy udział mięsa w 100 g produktu gotowego tym produkt o wyższej jakości żywieniowej – należy wybierać produkty o jak najwyższym udziale mięsa w 100 g produktu końcowego).

W składzie produktu dopuszcza się jedynie surowce mięsno-tłuszczowe (właściwe wybrać) wieprzowe / drobiowe właściwe dla danego rodzaju wyrobu, o wysokiej jakości higienicznej i pozbawione wad technologicznych, naturalne przyprawy, niezbędne dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające (takie jak: chlorek sodu, azotyn sodu, askorbinian lub izoaskorbinian sodu). Dopuszcza się obecność w składzie izolatów białek sojowych. Niedopuszczalne jest zastosowanie w składzie produktu mięsa odkostnionego mechanicznie (MON), aromatu dymu wędzarniczego, białek innych niż pochodzących z mięsa, błonnika, skrobi, wzmacniaczy smaku, zapachu, barwników, składników oznaczonych w składzie jako E, karagenów, gum,

pektyny, hydrokoloidów. (wskazówka: im mniej składników w składzie produktu tym lepiej). Zalecane są produkty o naj najniższym udziale tłuszczu.

Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu. Rozdrobnienie farszu zgodnie z wymaganiami dla danego asortymentu produktu. W przekroju surowce równomiernie rozłożone; osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu. Konsystencja soczysta (w przypadku kiełbas homogenizowanych); krucha (w przypadku kiełbas suszonych, podsuszanych, pieczonych). Barwa charakterystycznej dla użytych surowców mięsnych – w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego barwa od jasnoróżowej do różowo-czerwonej, w przypadku wędzonek z mięsa nie poddawanego peklowaniu barwa szara. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o zepsuciu, nieświeżości produktu jak również wyczuwanie obcych smaków i zapachów w produkcie; wyciek soku z produktu; skupiska galarety lub tłuszczu.

Forma wędliny (do wyboru): wędlina dostarczana w całości / w bloku / wędlina krojona, plasterkowana (ewentualnie podać preferowaną grubość plastrów) / itd.

Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie – folia. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, itd.

KIEŁBASY Z MIĘSA ROZDROBNIONEGO (DROBNO ROZDROBNIONE)

Rodzaj zamawianego produktu (do wyboru różne rodzaje kiełbas parzonych z mięsa drobno rozdrobnionego): kiełbasa podwawelska / kiełbasa śląska / itd.

Wymagania jakościowe (właściwe wybrać): wyrób otrzymany z rozdrobnionego surowca mięsno-tłuszczowego, parzone / pieczone / peklowane / solone / wędzone / nie wędzone / itd. Zawartość białka zwierzęcego nie może być niższa niż 16% (wartość minimalna). Preferowany jest wyższy udział białka, np. 17%, 18% (wybrać właściwy poziom). Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż (właściwe wybrać) 80% / 85% / 90% (wskazówka: im większy udział mięsa w 100 g produktu gotowego tym produkt o wyższej jakości żywieniowej – należy wybierać produkty o jak najwyższym udziale mięsa w 100 g produktu końcowego).

W składzie produktu dopuszcza się jedyniesurowce mięsno-tłuszczowe (właściwe wybrać) wieprzowe / drobiowe właściwe dla danego rodzaju wyrobu, o wysokiej jakości higienicznej i pozbawione wad technologicznych, naturalne przyprawy, niezbędne dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające (takie jak: chlorek sodu, azotyn sodu, askorbinian lub izoaskorbinian sodu). Dopuszcza się obecność w składzie izolatów białek sojowych. Niedopuszczalne jest zastosowanie w składzie produktu mięsa odkostnionego mechanicznie (MON), aromatu dymu wędzarniczego, białek innych niż pochodzących z mięsa, błonnika, skrobi, wzmacniaczy smaku, zapachu, barwników, składników oznaczonych w składzie jako E, karagenów, gum, pektyny, hydrokoloidów. (wskazówka: im mniej składników w składzie produktu tym lepiej). Zalecane są produkty o najniższym udziale tłuszczu.

Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu. Rozdrobnienie farszu zgodnie z wymaganiami dla danego asortymentu produktu. W przekroju surowce równomiernie rozłożone, kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą; osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu. Konsystencja soczysta (w przypadku kiełbas homogenizowanych); krucha (w przypadku kiełbas suszonych, podsuszanych, pieczonych). Barwa

charakterystycznej dla użytych surowców mięsnych – w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego barwa od jasnoróżowej do różowo-czerwonej, w przypadku wędzonek z mięsa nie poddawanego peklowaniu barwa szara. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o zepsuciu, nieświeżości produktu jak również wyczuwanie obcych smaków i zapachów w produkcie; wyciek soku z produktu; skupiska galarety lub tłuszczu.

Forma wędliny (do wyboru): wędlina dostarczana w całości / w bloku / wędlina krojona, plasterkowana (ewentualnie podać preferowaną grubość plastrów) / itd.

Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie – folia. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, itd.

PARÓWKI

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) parówki wieprzowe / parówki drobiowe / parówki z szynki kurczaka / parówki wołowe / parówki cielęce/ itd.

Wymagania jakościowe (właściwe wybrać): wyrób otrzymany z drobno rozdrobnionego surowca mięsno-tłuszczowego: wyrób drobiowy / wyrób z mięsa z piersi kurczaka / wyrób wieprzowo-wołowy / wyrób wieprzowo-drobiowy / itd., parzony.

Zawartość białka zwierzęcego nie może być niższa niż 9% (wartość minimalna). Preferowany jest wyższy udział białka w wybieranym produkcie. Zawartość tłuszczu nie może przekraczać 40% (wartość maksymalna). Preferowany jest niższy udział tłuszczu w wybieranym produkcie. Zawartość mięsa w 100 gramach produktu nie mniejsza niż (właściwe wybrać) 93% / 97% / itd. (wskazówka: im większy udział mięsa w 100 g produktu gotowego tym produkt o wyższej jakości żywieniowej – należy wybierać produkty o jak najwyższym udziale mięsa w 100 g produktu końcowego).

W składzie produktu dopuszcza się jedynie surowce mięsno-tłuszczowe (właściwe wybrać) wieprzowe / drobiowe / cielęce / wołowe / wieprzowo – wołowe / wieprzowo-drobiowe / itd. właściwe dla danego rodzaju wyrobu, o wysokiej jakości higienicznej i pozbawione wad technologicznych, naturalne przyprawy, niezbędne dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające (takie jak: chlorek sodu, azotyn sodu, fosforany, askorbinian lub izoaskorbinian sodu). Niedopuszczalne jest zastosowanie w składzie produktu mięsa odkostnionego mechanicznie (MON), aromatu dymu wędzarniczego, białek innych niż pochodzących z mięsa, błonnika, skrobi, wzmacniaczy smaku, zapachu, barwników, składników oznaczonych w składzie jako E, karagenów, gum, pektyny, hydrokoloidów. (wskazówka: im mniej składników w składzie produktu tym lepiej). Zalecane są produkty o najniższym udziale tłuszczu.

Smak i zapach charakterystyczny dla parówek wytworzonych z danego surowca z delikatnym wyczuciem przypraw. W przekroju surowce drobno rozdrobnione, równomiernie rozłożone; osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu. Konsystencja jednolita, ścisła, elastyczna, po podgrzaniu soczysta. Barwa charakterystycznej dla użytych surowców mięsnych – różowa do jasnobrązowej z odcieniem złosisłym. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o zepsuciu, nieświeżości produktu jak również wyczuwanie obcych smaków i zapachów w produkcie; szarzielona barwa, zawilgocenie osłonki, oślizgłość produktu i inne oznaki wskazujące na nieświeżość wyrobu.

Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie – folia. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu, warunki przechowywania, itd.

Ryby

FILET Z RYBY (ŚWIEŻE)

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) filet z dorsza / filet z mintaja / filet z morszczuka / filet z miruny / filet z łososa/ filet z tilapii / itd.

Wymagania jakościowe: filet klasy I, bez skóry, świeży, niepoddawany żadnym procesom utrwalającym. Mięso o naturalnym właściwym dla świeżych ryb zapachu, pozbawione obcych zapachów i/lub zapachów świadczących o procesie psucia mięsa. Barwa mięsa naturalna, charakterystyczna dla danego gatunku ryb, dla łososa dopuszczalna jest różowa barwa mięsa. Tkanka mięsa sprężysta, nie rozpadająca się, pozbawiona plam i przebarwień, po ugotowaniu zwarta, krucha i soczysta. Mięso czyste, pozbawione jakichkolwiek zanieczyszczeń, substancji obcych, krwi. Filety o nieregularnej wielkości i kształcie, dokładnie oczyszczone, pozbawione wnętrzości.

Cechy dyskwalifikujące: zapach i smak wskazujący na nieświeżość produktu (kwaśny, jełki, gnilny, itd.). Wysuszona tekstura mięsa lub maziasta struktura. Występowanie przebarwień wskazujących na nieświeżość produktu. Zanieczyszczenie powierzchni mięsa jakimkolwiek zanieczyszczeniami, pleśnią, itd. Niewłaściwe opakowanie, opakowanie uszkodzone, zapleśniałe; brak odpowiedniego oznakowania na opakowaniu.

FILET Z RYBY (MROŻONE)

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) filet z dorsza / filet z mintaja / filet z morszczuka / filet z miruny / filet z łososa/ filet z tilapii / itd.

Wymagania jakościowe: filet klasy I, bez skóry lub ze skórą, świeży, niepoddawany żadnym procesom utrwalającym, bez glazury wodnej. Mięso o naturalnym właściwym dla ryb

mrożonych zapachu, pozbawione obcych zapachów i/lub zapachów świadczących o procesie psucia mięsa, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej. Barwa mięsa naturalna, charakterystyczna dla danego gatunku ryb, dla łososia dopuszczalna jest różowa barwa mięsa. Tkanka mięsa po rozmrożeniu sprężysta, nie rozpadająca się, pozbawiona plam i przebarwień, po ugotowaniu zwarta, krucha i soczysta. Mięso czyste, pozbawione jakichkolwiek zanieczyszczeń, substancji obcych, krwi. Filety o nieregularnej wielkości i kształcie, dokładnie oczyszczone, pozbawione wnętrzości. Filety mrożone przechowywane w temperaturze minimum $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, przechowywany maksymalnie do 6 miesięcy. Temperatura w momencie przyjęcia minimum $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Brak oznak rozmrożenia na wcześniejszym etapie łańcucha chłodniczego. Pożądana zawartość glazury 3 – 5 % wagi ryby.

Cechy dyskwalifikujące: zapach i smak wskazujący na nieświeżość produktu (kwaśny, jełki, gnilny, itd.). Wysuszona tekstura mięsa lub maziasta struktura. Występowanie przebarwień wskazujących na nieświeżość produktu. Zanieczyszczenie powierzchni mięsa jakimkolwiek zanieczyszczeniami, pleśnią, itd. Ślady wskazujące na możliwość wcześniejszego rozmrożenia i ponownego zamrożenia produktu. Niewłaściwe opakowanie, opakowanie uszkodzone, zapleśniałe; brak odpowiedniego oznakowania na opakowaniu.

RYBY WĘDZONE

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) makrela wędzona / łosoś wędzony / śledź wędzony itd.

Wymagania jakościowe: ryba wędzona na gorąco. Smak i zapach przyjemny, typowy dla wyrobów wędzonych z określonych gatunków ryb. Barwa mięsa naturalna, charakterystyczna dla danego gatunku ryb. Ryba wędzona wskutek działania dymu wędzarniczego, gotowa do bezpośredniego spożycia. Tkanka mięsna odpowiednio jędrna, prawidłowo, równomiernie wywędzona. Niedopuszczalne jest przewędzenie lub niedowędzenie. Mięso o zwartej

strukturze. Niedopuszczalna jest konsystencja rozpadająca się i maziasta tekstura tkanki mięsnej. Mięso czyste, pozbawione jakichkolwiek zanieczyszczeń, substancji obcych. Niedopuszczalne jest stosowanie aromatu dymu wędzarniczego i/lub środków konserwujących. Ryba przechowywana w temperaturze minimum 0°C do 10°C, trwała tylko 4 dni.

Cechy dyskwalifikujące: zapach i smak wskazujący na nieświeżość produktu (kwaśny, jełki, gnilny, obcy itd.). Wysuszona tekstura mięsa lub maziasta struktura. Występowanie przebarwień wskazujących na nieświeżość produktu. Zanieczyszczenie powierzchni mięsa jakimkolwiek zanieczyszczeniami, pleśnią, itd. Niewłaściwe opakowanie, opakowanie uszkodzone, zapleśniałe; brak odpowiedniego oznakowania na opakowaniu.

RYBY W OLEJU

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) sardynki w oleju / śledź w oleju / tuńczyk w oleju/ tuńczyk w sosie własnym / śledź w pomidorach / makrela w pomidorach / itd.

Wymagania jakościowe: filety rybne w oleju, o cechach typowych i smaku charakterystycznym dla ryb w oleju. Skład: makrela/śledź/itd. bez skóry/ze skórą, olej rzepakowy (ewentualnie inny rodzaj do wskazania), przyprawy, bez konserwantów, barwników i aromatów. Zawartość ryby minimum (odpowiednie wybrać): 80%/90%/itd.

Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie - puszka o pojemności, np. 170 g. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona

w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

RYBY W SOSIE POMIDOROWYM

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) śledź w pomidorach / makrela w pomidorach / itd.

Wymagania jakościowe: filety rybne w sosie pomidorowym, o cechach typowych i smaku charakterystycznym dla ryb w pomidorach. Skład: makrela/śledź/itd. ze skórą, sos pomidorowy, woda, sól, cebula suszona, bez konserwantów, barwników i aromatów. Zawartość ryby minimum (odpowiednie wybrać): 50%/60%/itd.

Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie - puszka o pojemności, np. 170 g. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

RYBY W SOSIE WŁASNYM

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) tuńczyk w sosie własnym / itd.

Wymagania jakościowe: tuńczyk w kawałkach w sosie własnym, o cechach typowych i smaku charakterystycznym dla ryb w sosie własnym. Skład: tuńczyk w kawałkach, woda lub olej, sól,

bez konserwantów, barwników i aromatów. Zawartość ryby minimum (odpowiednie wybrać): 70%/80%/itd.

Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie - puszka o pojemności, np. 170 g. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

Warzywa i owoce

WARZYWA ŚWIEŻE

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) bakłażan / bataty / brokuły / buraki / brukselka / cukinia / cebula / czosnek / dynia / dynia piżmowa / dynia hokkaido / fasolka szparagowa zielona/ fasolka szparagowa żółta / groszek zielony / kabaczek / kalafior / kalarepa / kapusta biała / kapusta czerwona / kapusta włoska / kapusta pekińska / kapusta rzymska / kukurydza / marchew / ogórek zielony gruntowy / ogórek zielony szklarniowy / papryka zielona / papryka żółta / papryka czerwona / pieczarki / pietruszka korzeń / por / pomidor / rzodkiewka / seler / szparagi / ziemniaki wczesne / ziemniaki późne/ itd.

Wymagania jakościowe: wszystkie warzywa klasy I. Warzywa świeże, nieprzetworzone, całe, zdrowe, krajowe. W sezonie jesienno-zimowym dopuszcza się warzywa importowane. Dopuszcza się jedynie jadalne odmiany warzyw (niedopuszczalne są odmiany pastewne). Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany warzyw. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub z jakimikolwiek chorobami. Warzywa czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń mechanicznych i/lub spowodowanych przez szkodniki. Wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego. Bez oznak przemrożeń.

WARZYWA MROŻONE

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) brokuły mrożone / brukselka mrożona / fasolka szparagowa zielona mrożona/ fasolka szparagowa żółta mrożona / groszek

zielony mrożony / kalafior mrożony / marchew mrożona / marchew z groszkiem mrożona / szpinak mrożony/ opcjonalnie inne warzywa mrożone poza sezonem/ itd.

Wymagania jakościowe: wszystkie warzywa klasy I. Warzywa zdrowe, sypkie, nieoblodzone, o wyrównanej wielkości. Niedopuszczane jest zbitcie warzyw w jedną zmarzniętą bryłę. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany warzyw. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. Warzywa w stanie zamrożenia twarde, kruche, wolne od uszkodzeń mechanicznych i/lub spowodowanych przez szkodniki. Warzywa czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, wolne od szkodników. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego podczas przechowywania i transportu warzyw mrożonych.

WARZYWA LIŚCIASTE ŚWIEŻE

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) boćwina / bazylia / cykoria / jarmuż / koper / lubczyk / majeranek/ mięta / pietruszka nać / rukola / roszponka / sałata – różne odmiany (właściwe wpisać) / seler naciowy / szczypiorek / szpinak / szczaw / itd.

Wymagania jakościowe: wszystkie warzywa klasy I. Warzywa świeże, nieprzetworzone, całe, zdrowe, krajowe. W sezonie jesienno-zimowym dopuszcza się warzywa importowane. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany warzyw. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub z jakimikolwiek chorobami. Warzywa czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń mechanicznych i/lub spowodowanych przez szkodniki. Wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego. Bez oznak przemrożeń.

SUCHE NASIONA ROŚLIN STRĄCZKOWYCH

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) ciecierzycy sucha / fasola biała/ fasola czerwona / groch / soczewica czerwona / soczewica zielona / soja / itd.

Wymagania jakościowe: suche nasiona roślin strączkowych w stanie naturalnym, nieprzetworzone, zdrowe. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany warzyw. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, zapleśnienia, przebarwień. Nasiona zdrowe, czyste, suche, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń mechanicznych i/lub spowodowanych przez szkodniki.

WARZYWA KONSERWOWE

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) ciecierzycy konserwowa / fasola biała/ fasola czerwona konserwowa / groszek zielony konserwowy / kukurydza konserwowa / papryka konserwowa / soczewica konserwowa / itd.

Wymagania jakościowe: Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany warzyw konserwowych. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. Warzywa o zachowanym naturalnym kształcie, miękkie, nierozpadające się. Zalewa klarowna, z zawiesiną i/lub osadem powstałym z warzyw oraz użytych przypraw. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub zanieczyszczeń mechanicznych i/lub z obecnością szkodników lub oznak ich bytowania. W składzie dopuszczalna dodatkowo sól. Nie dopuszcza się użycia substancji konserwujących, barwników, wzmacniaczy smaku.

Opakowanie: opakowanie (właściwe wybrać) szklane / metalowe / itd., szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie o pojemności, np. 250 g.

KAPUSTA KISZONA (KWASZONA)

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) kapusta kiszona (kwaszona)

Wymagania jakościowe: barwa skrawków biała lub kremowobiała albo szara z odcieniem żółtawym — w zależności od odmiany. Smak i zapach charakterystyczny dla kapusty kiszzonej, aromatyczny, słono-kwaśny bez posmaków i zapachów obcych. Niedopuszczalny jest zapach stęchły, alkoholowy, gnilny. Skrawki jędrne, chrupkie. Sok koloru jasnoszarego lub opalizującego. W składzie dopuszcza się jedynie: kapustę, marchew, sól. Niedopuszczalne jest zastosowanie w procesie kiszenia kwasu octowego, kwasu mlekowego, sorbinianu potasu, innych dodatkowych substancji do żywności, konserwantów, barwników, wzmacniaczy smaku, itd.

Opakowanie: opakowanie (właściwe wybrać) szklane / plastikowe / itd., szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie o pojemności, np. 1kg/ 500 g / itd. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

OGÓREK KISZONY (KWASZONY)

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) ogórek kiszony (kwaszony)

Wymagania jakościowe: smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kiszonych, aromatyczny, słono-kwaśny bez posmaków i zapachów obcych. Niedopuszczalny jest zapach

stęchły, alkoholowy, gnilny. Ogórki o zachowanym wyglądzie, jędrne, chrupkie, nierozpadające się podczas ucisku. Sok koloru jasnoszarego lub opalizującego. W składzie dopuszcza się jedynie: ogórki, zalewa z wody, soli, kopru, chrzanu, czosnku. Dopuszcza się obecności innych naturalnych składników, np. gorczyca. Niedopuszczalne jest zastosowanie w procesie kiszenia kwasu octowego, kwasu mlekowego, innych dodatkowych substancji do żywności (np. siarczanów), konserwantów, barwników, wzmacniaczy smaku, itd.

Opakowanie: opakowanie (właściwe wybrać) szklane / plastikowe / itd., szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie o pojemności, np. 1kg/ 500 g / itd. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu.

OWOCE ŚWIEŻE

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) agrest / arbuz / awokado / ananas / borówka amerykańska / brzoskwinia/ czereśnia / cytryna / gruszka / grejpfrut / granat / kiwi / jabłko / jeżyna / jagody / morela / melon / malina / mango / mandarynka / mirabelka / nektarynka/ porzeczką / pomarańcza / poziomka / śliwka / truskawka / winogrona / wiśnia/ itd.

Wymagania jakościowe: wszystkie owoce klasy I. Owoce świeże, nieprzetworzone, całe, zdrowe, krajowe. Dopuszcza się owoce importowane w sezonie jesienno-zimowym oraz w pozostałych sezonach w przypadku owoców nierosnących w kraju (np. pomarańcze, arbuz, itd.). Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany owoców. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. Nie dopuszcza się produktów

gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub z jakimikolwiek chorobami i/lub z obecnością robaków. Owoce czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń mechanicznych i/lub spowodowanych przez szkodniki. Wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego. Bez oznak przemrożeń.

OWOCE MROŻONE

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) borówka amerykańska mrożona/ jagody mrożona / mango mrożone / śliwka mrożona / truskawka mrożona / wiśnia mrożona/ mieszanka owocowa mrożona /inne dowolne owoce jeśli świeże odpowiedniki nie są dostępne ze względu na sezon.

Wymagania jakościowe: wszystkie owoce klasy I. Owoce zdrowe, sypkie, nieoblodzone, o wyrównanej wielkości. Niedopuszczane jest zbitcie owoców w jedną, zmarzniętą bryłę. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany owoców. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. Owoce w stanie zamrożenia twarde, kruche, wolne od uszkodzeń mechanicznych i/lub spowodowanych przez szkodniki. Owoce czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, wolne od szkodników. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego podczas przechowywania i transportu owoców mrożonych.

OWOCE KONSERWOWE

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) ananas konserwowy / brzoskwinia konserwowa / mandarynka w syropie / itd.

Wymagania jakościowe: Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany owoców konserwowych. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub

smaków. Owoce o zachowanym naturalnym kształcie, pokrojone w plastry lub kawałki (cząstki) miękkie, nierozpadające się. Zalewa klarowna lub opalizująca z zawiesiną i/lub osadem powstałym z owoców, niskosłodzona. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub zanieczyszczeń mechanicznych i/lub z obecnością szkodników lub oznak ich bytowania. W składzie dopuszczalny jest niewielki dodatek cukru. Nie dopuszcza się użycia substancji konserwujących, barwników, wzmacniaczy smaku.

Opakowanie: opakowanie (właściwe wybrać) szklane / metalowe / itd., szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie o pojemności, np. 250 g. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

Oleje i tłuszcze zwierzęce

Komentarz: zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia w żywieniu dzieci i młodzieży nie zaleca się używania tłuszczu zwierzęcych takich jak: smalec, słonina, łój, podgardle. Niewskazane są również takie tłuszcze roślinne jak: olej kokosowy, olej palmowy, margaryny twarde, miksy masła i margaryn. Zgodnie z powyższym proponuje się nie uwzględnianie tych produktów w jadłospisach w placówkach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

OLEJE ROŚLINNE

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) olej rzepakowy uniwersalny / olej słonecznikowy / olej z pestek winogron / itd.

Wymagania jakościowe: (do wyboru) olej rafinowany (oczyszczony) / nierafinowany (tłoczony na zimno) / itd. Produkt cechujący się najwyższą jakością o idealnej klarownej konsystencji. Barwa charakterystyczna dla danego gatunku oleju (np. jasnosłomkowa). Smak i zapach charakterystyczny dla świeżego oleju z danego gatunku – całkowicie obojętny. Nie dopuszcza się smaku zjełczałego lub jakiegokolwiek innego obcego zapachu lub smaku. Konsystencja oleju – płynna.

Opakowanie: opakowanie (właściwe wybrać) szklane / plastikowe/ o ciemnym zabarwieniu / itd., szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie o pojemności, np. 1 l / 5 l / itd.

Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do

spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

OLIWA Z OLIWEK

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) oliwa z oliwek (extra virgin) / oliwa z oliwek (virgin) / oliwa z oliwek (pure) / oliwa z oliwek / itd.

Wymagania jakościowe: Produkt cechujący się najwyższą jakością o idealnej klarownej konsystencji. Barwa charakterystyczna dla danego gatunku oliwy – zielonkowata (od jasnego do ciemnego odcienia). Smak i zapach charakterystyczny dla świeżej oliwy z oliwek. Nie dopuszcza się smaku zjełczałego lub jakiegokolwiek innego obcego zapachu lub smaku. Konsystencja oliwy – płynna.

Opakowanie: opakowanie (właściwe wybrać) szklane / plastikowe/ o ciemnym zabarwieniu / itd., szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie o pojemności, np. 1 l / 2 l / itd.

Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

MAJONEZ

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) majonez kielecki / majonez stołowy / majonez delikatesowy / majonez stołowy / majonez dekoracyjny / itd.

Wymagania jakościowe: majonez z oleju rzepakowego. Smak i zapach czysty, charakterystyczny dla świeżego majonezu o barwie kremowej i jednolitej konsystencji. W składzie jedynie: olej rzepakowy (lub olej słonecznikowy), żółtka jaja kurzego (minimum 7%), ocet lub sok z cytryny, gorczyca, woda, sól, pieprz, regulator kwasowości (kwasek cytrynowy). Dopuszcza się w składzie obecność musztardy (ocet spirytusowy, woda, cukier, gorczyca, sól, kwas cytrynowy, przyprawy). Nie dopuszcza się obecności substancji konserwujących, substancji zagęszczających, takich jak skrobia, skrobia modyfikowana, guma ksantanowa, itd.

Opakowanie: opakowanie szklane, szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie o pojemności, np. 300 l / 500 ml / itd.

Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

ŚMIETANKA

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) śmietanka 9% / śmietanka 12% / śmietanka 18% / śmietanka 20% / śmietanka 30% / śmietanka 36%.

Wymagania jakościowe: płyn jednorodny o jednolitej barwie (kremowa lub jasnokremowa), czysty, o lekko słodkim smaku, bez obcych zapachów i posmaków, bez podstoju serwatki; o terminie przydatności nie krótszym niż (wpisać określoną wartość, np. 14 dni). W składzie wyłącznie śmietanka. Cechy dyskwalifikujące produkt: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia.

Opakowanie: opakowanie (właściwe wybrać) karton / butelka / kubek / plastikowe / szklane / itd.). Opakowanie szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie o pojemności, np. 400g / 200-400g / 1 l / itd.

Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

ŚMIETANA

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) śmietana 9% / śmietana 12% / śmietana 18% / śmietana 20% / śmietana 24%.

Wymagania jakościowe: gęsta konsystencja, pozbawiona kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwa kremowa lub jasnokremowa, jednolita, smak czysty, lekko kwaśny, pozbawiona obcych zapachów i smaków; o terminie przydatności nie krótszym niż (wpisać określoną wartość, np. 14 dni). W składzie wyłącznie śmietanka, bakterie fermentacji mlekowej. Cechy dyskwalifikujące produkt: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia.

Opakowanie: opakowanie (właściwe wybrać) karton / butelka / kubek / plastikowe / szklane / itd.). Opakowanie szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie o pojemności, np. 400g / 200-400g / 1 l / itd.

Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

MASŁO

Wymagania jakościowe: smak czysty, lekko kwaśny; zapach mlekowy pozbawiony obcych zapachów; jednolita i zwarta konsystencja, smarowna, starannie uformowana, powierzchnia gładka, sucha; jednolita barwa; o terminie przydatności nie krótszym niż (wpisać określoną wartość, np. 14 dni). Cechy dyskwalifikujące produkt: objawy psucia, zapleśnienia, zmiana zabarwienia. W składzie: zawartość minimum 82% tłuszczu mlecznego, niesolone.

Opakowanie: opakowanie (właściwe wybrać) kostka/ osełka, itd.). Opakowanie czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie o pojemności, np. 200g / 250 g / 400g / 200-400g / itd.

Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do

spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

Mleko i przetwory mleczne

MLEKO

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) mleko świeże / mleko pasteryzowane / mleko UHT, o zawartości tłuszczu (właściwe wybrać): 0,5% / 1,5% / 2,0% / 3,2% / itd.

Wymagania jakościowe: biała barwa lub biała z odcieniem jasnokremowym, smak i zapach właściwy, brak obcych posmaków oraz zapachów, konsystencja płynna; o terminie przydatności nie krótszym niż (wpisać określoną wartość, np. 21 dni). Cechy dyskwalifikujące produkt: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapachy obce.

Opakowanie: opakowanie (właściwe wybrać) karton / butelka / kubek / plastikowe / szklane / itd.). Opakowanie szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie o pojemności (wybrać pożądaną wartość): 1 l / 5l / itd.

Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

JOGURT NATURALNY

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) jogurt naturalny o zawartości tłuszczu 3,0% / 1,5% / 3,5% / itd.

Wymagania jakościowe: jednolita konsystencja, barwa biała do lekko kremowej, smak i zapach czysty, lekko kwaśny, pozbawiony obcych zapachów i posmaków; o terminie przydatności nie krótszym niż (wpisać określoną wartość, np. 21 dni). W składzie jedynie mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii. Nie dopuszcza się w składzie obecności mleka w proszku. Cechy dyskwalifikujące produkt: obce posmaki, zapachy; zmiana barwy, niejednorodność barwy; objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia.

Opakowanie: opakowanie (właściwe wybrać) karton / butelka / kubek / plastikowe / szklane / itd.). Opakowanie szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie o pojemności (wybrać pożądaną wartość): 180 ml / 350 g / 1 l / itd.

Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

JOGURT OWOCOWY

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) jogurt truskawkowy / jogurt malinowy / jogurt wiśniowy / itd., o zawartości tłuszczu 3,0% / 1,5% / 3,5% / itd.

Wymagania jakościowe: smak łagodny, czysty, charakterystyczny dla użytego dodatku, bez obcych posmaków; zapach czysty, łagodny, z charakterystycznym zapachem użytego dodatku smakowego; jednorodna gęsta konsystencja, bez grudek; barwa naturalna o odcieniu użytych dodatków smakowych, jednolita w całej masie; o terminie przydatności nie krótszym niż

(wpisać określoną wartość, np. 21 dni). Skład: jogurt naturalny (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii, niezawierający mleka w proszku), przetarte owoce, dopuszcza się udział naturalnych płatków zbożowych. Nie dopuszcza się w składzie obecności mleka w proszku, cukru, sztucznych substancji słodzących, sztucznych barwników, skrobi.

Cechy dyskwalifikujące produkt obce posmaki, zapachy; zmiana barwy, niejednorodność barwy; objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia. Obecność cukru, sztucznych substancji słodzących, sztucznych barwników, skrobi modyfikowanej, żelatyny wieprzowej, sztucznych aromatów.

Opakowanie: opakowanie (właściwe wybrać) karton / butelka / kubek / plastikowe / szklane / itd.). Opakowanie szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie o pojemności (wybrać pożądaną wartość): 180 ml / 350 g / 1 l / itd.

Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

JOGURT TYPU GRECKIEGO

Wymagania jakościowe: jednolita konsystencja, bez grudek; barwa biała do jasnokremowej; smak i zapach czysty, lekko kwaśny, pozbawiony obcych zapachów i posmaków; o terminie przydatności nie krótszym niż (wpisać określoną wartość, np. 21 dni). Skład: mleko, śmietanka, białka mleka, bakterie fermentacji mlekowej. Nie dopuszcza się w składzie obecności mleka w proszku oraz zawartości tłuszczu powyżej 10%.

Cechy dyskwalifikujące produktu: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, niejednorodność barwy; objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia.

Opakowanie: opakowanie (właściwe wybrać) karton / wiadro / kubek / plastikowe / szklane / itd.). Opakowanie szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie o pojemności (wybrać pożądaną wartość): 180 ml / 350 g / 1 l / itd.

Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

KEFIR

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) kefir naturalny o zawartości 1,5% tłuszczu / kefir naturalny o zawartości 1,5-3,0% tłuszczu / kefir naturalny o zawartości 3,0% tłuszczu / itd.

Wymagania jakościowe: jednolita, gładka konsystencja, bez grudek lub osadu; smak i zapach lekko kwaśny do kwaśnego; biały lub lekko kremowy kolor; o terminie przydatności nie krótszym niż (wpisać określoną wartość, np. 14 dni). Skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych (grzybków kefirowych). Nie dopuszcza się w składzie obecności mleka w proszku. Cechy dyskwalifikujące produkt: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, obce zapachy.

Opakowanie: opakowanie (właściwe wybrać) karton / wiadro / kubek / plastikowe / szklane / itd.). Opakowanie szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie o pojemności (wybrać pożądaną wartość): 180 ml / 400 g / 1 l / itd.

Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

MAŚLANKA NATURALNA

Wymagania jakościowe: jednolita, gładka konsystencja, bez grudek lub osadu; charakterystyczny smak i zapach, lekko kwaśny do kwaśnego, łagodny i orzeźwiający; biały kolor; o terminie przydatności nie krótszym niż (wpisać określoną wartość, np. 14 dni). Skład: wyłącznie maślanka, żywe kultury bakterii. Cechy dyskwalifikujące produkt: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, obce zapachy.

Opakowanie: opakowanie (właściwe wybrać) karton / wiadro / kubek / plastikowe / szklane / itd.). Opakowanie szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie o pojemności (wybrać pożądaną wartość): 180 ml / 400 g / 1 l / itd.

Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do

spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

SER ŻÓŁTY

Rodzaj zamawianego produktu: ser żółty (wybrać właściwy produkt) Gouda / Edamski / Rycki / Ementalski / Salami / itd.

Wymagania jakościowe: kształt regularny, cylindryczny, kulisty lub blokowy; miąższ elastyczny, zwarty, jednorodny w całej masie, bez plam, odpowiadający typowi sera; smak i zapach charakterystyczny i typowy dla każdego rodzaju sera (łagodny, delikatny, aromatyczny, czysty); barwa jednolita w całej masie; niedopuszczalna obecność przebarwień i/lub pleśni i/lub jałowego, gorzkiego, nietypowego smaku i/lub miąższu kruchego, gumowatego lub twardego; o terminie przydatności nie krótszym niż (wpisać określoną wartość, np. 14 dni). (w przypadku serów w bloku/kostce): skórka gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych; (w przypadku sera w plastrach): plastry cienkie, tej samej wielkości, równo poukładane w pojemniku. Skład: wyłącznie mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna. Dopuszcza się w składzie barwniki naturalne – β -karoten lub annato E160a, E160B. Nie dopuszcza się zastąpienia tłuszczu mlecznego tłuszczem roślinnym. Zawartość soli nie więcej niż 2,5%. Cechy dyskwalifikujące produkt: objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obce posmaki, rozwarstwienie. Forma (właściwe wybrać): ser w plastrach / ser w kostce / blok / itd.

Opakowanie: Opakowanie szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie o pojemności (wybrać pożądaną wartość): 150 g / 250g / 1 kg / itd.

Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie

oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

SER KOZI

Wymagania jakościowe: barwa biała lub jasnokremowa; konsystencja dość twarda, zwarta, elastyczna na przekroju, gładka, bez oczek; smak czysty, charakterystyczny dla przetworów z mleka koziego, słony; o terminie przydatności nie krótszym niż (wpisać określoną wartość, np. 14 dni). Skład: wyłącznie mleko kozie, kultury bakterii fermentacji mlekowej. Forma (właściwe wybrać): ser w plastrach / ser w kostce / blok / itd.

Opakowanie: Opakowanie szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie o pojemności (wybrać pożądaną wartość): 150 g / 250g / 1kg / itd.

Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

SER TWAROGOWY

Rodzaj zamawianego produktu: ser twarogowy (wybrać właściwy produkt) chudy / półtłusty / tłusty / itd.

Wymagania jakościowe: czysty, łagodny, lekko kwaśny smak i zapach; jednolita struktura i konsystencja, bez grudek lub lekko ziarnista; barwa biała do lekko kremowej, jednorodna w całej masie; o terminie przydatności nie krótszym niż (wpisać określoną wartość, np. 7 dni). Skład: mleko, kultury bakterii mlekowych, bez żadnych dodatków, barwników, zagęstników. Cechy dyskwalifikujące produkt: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, złogi tłuszczu na powierzchni, obce zapachy, smak nieczysty z wyczuwalną goryczką.

Opakowanie: opakowanie (właściwe wybrać) kostka / wiadro / kubek / itd.). Opakowanie szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie o pojemności (wybrać pożądaną wartość): 250g / 500 g / 1 kg / itd.

Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

SEREK NATURALNY

Wymagania jakościowe: czysty smak i zapach, lekko kwaskowaty smak; zapach pasteryzacji bez zapachów obcych; jednolita, gładka, kremowa, smarowna konsystencja; kolor biały do jasnokremowej, jednolity w całej masie. Skład: mleko, śmietanka, białka mleka, kultury bakterii mlekowych, dopuszczalna jest sól; bez dodatku żelatyny, stabilizatorów, mleka w proszku, substancji zagęszczających, oleju palmowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, niejednorodność barwy, rozwarstwienia, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia.

Opakowanie: opakowanie (właściwe wybrać) wiadro / kubek / itd.). Opakowanie szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie o pojemności (wybrać pożądaną wartość): 150g / 250 g / itd.

Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

Produkty zbożowe

KASZA GRYCZANA

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) kasza gryczana prażona cała / kasza ryczana prażona łamana / kasza gryczana nieprażona cała / kasza gryczana niepalona łapana / kasza gryczana niepalona łamana drobna (kasza krakowska).

Wymagania jakościowe: produkt klasy I, suche ziarna. Zapach i barwa kaszy swoisty dla danego rodzaju kaszy. Granulacja kaszy równomierna. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Opakowanie: luzem, niepakowana / w opakowaniu o pojemności 1 kg / 2 kg / itd. Niedopuszczalna jest kasza pakowana w opakowania jednostkowe służące do gotowania w nich.

Opakowanie tekturowe, szczelne, czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością.

Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

KASZE Z JĘCZMIENIA

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) kasza jęczmienna pęczak – całe ziarno pozbawione łuski / kasza jęczmienna pęczak obtaczana – całe ziarno pozbawione łuski i obtaczane / kasz jęczmienna perłowa – pęczak poddany łamaniu na duże cząsteczki a następnie polerowaniu (gruba/średnia/drobna) / kasza jęczmienna perłowa prażona / kasza jęczmienna łamana – otrzymywana z pokrajanego pęczaku niepoddawanego polerowaniu (gruba/średnia/drobna).

Wymagania jakościowe: produkt klasy I, suche ziarna. Zapach i barwa kaszy swoisty dla danego rodzaju kaszy. Granulacja kaszy równomierna. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Opakowanie: luzem, niepakowana / w opakowaniu o pojemności 1 kg / 2 kg / itd. Niedopuszczalna jest kasza pakowana w opakowania jednostkowe służące do gotowania w nich.

Opakowanie tekturowe, szczelne, czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo

i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

KASZE Z PSZENICY

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) kasza pszenna pęczak / kasza manna (dopuszczana jest jedynie kasza manna otrzymywana przy przemiale pszenicy na mąkę przed odsianiem grubych kaszek; zaleca się unikanie kaszy manny błyskawicznej) / kuskus (otrzymywana z jadra pszenicy twardej *Triticum durum*, poddawana aglomerowaniu oraz gotowaniu na parze) / kasza bulgur – otrzymywana z ziaren pszenicy twardej, poddanych wstępnemu gotowaniu, następnie wysuszeniu (drobnoziarnista / średnioziarnista / gruboziarnista).

Wymagania jakościowe: produkt klasy I, suche ziarna. Zapach i barwa kaszy swoisty dla danego rodzaju kaszy. Granulacja kaszy równomierna. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Opakowanie: luzem, niepakowana / w opakowaniu o pojemności: 200g / 1 kg / 2 kg / itd. Niedopuszczalna jest kasza pakowana w opakowania jednostkowe służące do gotowania w nich.

Opakowanie tekturowe, szczelne, czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo

i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

KASZE Z OWSA

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) kasza owsiana cała / kasza owsiana łamana.

Wymagania jakościowe: produkt klasy I, suche ziarna. Zapach i barwa kaszy swoisty dla danego rodzaju kaszy. Granulacja kaszy równomierna. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Opakowanie: luzem, niepakowana / w opakowaniu o pojemności: 200g / 1 kg / 2 kg / itd. Niedopuszczalna jest kasza pakowana w opakowania jednostkowe służące do gotowania w nich.

Opakowanie tekturowe, szczelne, czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

KASZE Z PROSA

Rodzaj zamawianego produktu: kasza jaglana.

Wymagania jakościowe: produkt klasy I, suche ziarna. Zapach i barwa kaszy swoisty dla danego rodzaju kaszy. Granulacja kaszy równomierna. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Opakowanie: luzem, niepakowana / w opakowaniu o pojemności: 200g / 1 kg / 2 kg / itd. Niedopuszczalna jest kasza pakowana w opakowania jednostkowe służące do gotowania w nich.

Opakowanie tekturowe, szczelne, czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

RYŻ

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) ryż basmati / ryż jaśminowy / ryż czerwony / ryż czarny / ryż dziki / ryż paraboiled / ryż biały / itd.

Wymagania jakościowe: produkt klasy I, suche ziarna. Zapach i barwa ryżu swoisty dla danego rodzaju ryżu. Granulacja ryżu równomierna. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych,

szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Opakowanie: luzem, niepakowana / w opakowaniu o pojemności: 200g / 1 kg / 2 kg / itd. Niedopuszczalny jest ryż pakowany w opakowania jednostkowe służące do gotowania w nich.

Opakowanie tekturowe, szczelne, czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

NATURALNE PŁATKI ZBOŻOWE

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) płatki owsiane (zwykłe/górskie/błyskawiczne) – zaleca się unikanie płatków owsianych błyskawicznych / płatki jęczmienne / płatki pszenne / płatki żytnie / płatki orkiszowe / płatki jaglane /płatki gryczane / itd.

Wymagania jakościowe: produkt klasy I, otrzymywany z określonego rodzaju zboża. Zapach i barwa swoista dla danego rodzaju płatków. Granulacja sypka, składająca się z równomiernych, odrębnych, niesklejonych płatków. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. W składzie jedynie dany rodzaj zboża. Nie dopuszcza się żadnych innych dodatków w składzie, w tym cukru, soli, substancji słodzących, itd.

Opakowanie: w opakowaniu o pojemności: 200g / 400 g / 1 kg / itd.

Opakowanie tekturowe, szczelne, czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

PŁATKI KUKURYDZIANE

Rodzaj zamawianego produktu: płatki kukurydziane

Wymagania jakościowe: produkt klasy I, otrzymywany z pełnego przemiału ziaren kukurydzy. Wskazane jest, aby produkt nie był przygotowany z mączki kukurydzianej czy grysu kukurydzianego. Niedopuszczalne produkty z dodatkiem cukru, substancji słodzących, soli, oleju palmowego, innych rodzajów dodatków smakowych, zapachowych, barwników, konserwantów, itd. W składzie jedynie wyłącznie prażone ziarna kukurydzy. Dopuszcza się dodatek witamin i składników mineralnych. Zapach i barwa swoista dla płatków kukurydzianych (żółta do złocistobrazowej). Granulacja sypka, składająca się z równomiernych, odrębnych, niesklejonych płatków. Niedopuszczalny jest produkt z pogniecionymi płatkami. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Opakowanie: luzem w opakowaniu o pojemności: 200g / 1 kg / 2 kg / itd.

Opakowanie tekturowe / z tworzywa sztucznego / szczelne, czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

MĄKA

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) mąka pszenna tortowa (typ 450)/ mąka pszenna krupczatka (typ 500)/ mąka pszenna wrocławska (typ 500)/ mąka pszenna tortowa (typ 450)/ mąka pszenna chlebowa (typ 750)/ mąka pszenna sitkowa (typ 1400) / mąka pszenna graham (typ 1850) / mąka pszenna razowa lub śrutowa chlebowa (typ 2000) / mąka żytnia (typ 580/650/800/950) / mąka żytnia sitkowa (typ 1400) / mąka żytnia starogardzka (typ 1850) / mąka żytnia razowa (typ 2000) / itd.

Wymagania jakościowe: produkt otrzymywany z oczyszczonego ziarna pszenicy/żyta. Barwa mąki charakterystyczna dla mąki o danym stopniu przemiału (mąka pszenna niskowyciągowa – kolor biały z odcieniem żółtym; mąka żytnia – kolor biały z odcieniem szarawym; mąka razowa – kolor białoszary z widocznymi cząstkami otrąb) – jednolita, biała, kremowa, białoszara. Granulacja właściwa dla danego rodzaju mąki. Smak swoisty, lekko słodkawy. Niedopuszczalny jest smak kwaskowaty, drapiący, pleśniowy, stęchły, mdłosłodki z jednoczesnym zapachem miodowym. Zapach przyjemny, swoisty i charakterystyczny dla danego rodzaju mąki. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników oraz ich pozostałości.

Opakowanie: pakowana w torbę tekturową/ worek / itd. o pojemności: 1 kg / 5 kg / itd.

Opakowanie tekturowe, szczelne, czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

MAKARON

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) makaron popularny (otrzymywany z mąki z pszenicy zwyczajnej i mąki krupczatki typ 500) / makaron wyborowy (z mąki makaronowej durum typ 950) / makaron ekstra (z semoliny) / makaron z dodatkiem jaj / makaron bez dodatku jaj / makaron: rurki, wstążki, nitki, spaghetti, krajanka, kolanka, świderki, muszelki, grysik, itd., / itd.

Wymagania jakościowe: produkt otrzymywany z (właściwe wybrać) mąki makaronowej durum / z semoliny / z pszenicy zwyczajnej i mąki krupczatki typ 500 / itd., (właściwe wybrać) z dodatkiem jaj / bez dodatku jaj. Jednolita, charakterystyczna barwa, typowa dla użytych w produkcji składników, w przypadku makaronu bez dodatków - białozółta. Kształt odpowiedni dla danego rodzaju makaron, sporadycznie niewielkie zniekształcenia, na powierzchni nieliczne pęknięcia. Zapach swoisty dla użytych surowców. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników oraz ich pozostałości. Niedopuszczalny jest produkt pognieciony.

Opakowanie: pakowane w opakowania foliowe o pojemności: 200 g / 1 kg / 2 kg / itd.

Opakowanie foliowe szczelne, czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

PIECZYWO Z MAKI OCZYSZCZONEJ

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) bułka kajzerka / bułka pszenna / bułka zwykła / bułka wrocławska / chleb baltonowski / chleb mieszany / chleb zwykły / bagietka / itd.; z mąki pszennej / itd.

Wymagania jakościowe: pieczywo pszenne zwykłe otrzymywane z mąki pszennej typ 550 / typ 750 / itd. Skórka o równomiernym zabarwieniu, charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa. Kształt regularny, charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. Mięsz produkt bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernej porowatej strukturze. Pieczywo świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia, bez obcych smaków i zapachów. W składzie produktu dopuszczalne jest występowanie: mąki (typ zgodny z rodzajem wypiekanego pieczywa), woda, sól, tłuszcz (olej roślinny), zakwas lub drożdże, naturalne dodatki niezbędne do wypieku (np. serwatka, słonecznik, pestki dyni, ziarna maku, sezam, siemię lniane, płatki owsiane, otręby, itd.). Nie dopuszcza się zastosowanie w składzie środków konserwujących (np. propionian sodu), środków spulchniających (np. wodorowęglan sodu, wodorowęglan amonu, itd.), dodatków smakowych, aromatów, barwników, stabilizatorów. Nie dopuszcza się pieczywa wypiekanego z ciasta mrożonego. Pieczywo

zamawiane (wybrać odpowiednią wartość): w całych bochenkach o gramaturze 500 g / w całych bochenkach o gramaturze 1 kg / w bochenkach o gramaturze 500 g pokrojonych w kromki / w bochenkach o gramaturze 1000 g pokrojonych w kromki / bułki o gramaturze 50 g / bułki o gramaturze 80 g / bagietka o długości 50 cm / itd.

PIECZYWO GRAHAM

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) bułka graham / chleb graham / itd.

Wymagania jakościowe: pieczywo pszenne zwykle otrzymywane z mąki pszennej typ 1850 / typ 1850 z domieszką mąki typ 750 / itd. Skórka o równomiernym zabarwieniu, charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa. Kształt regularny, charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. Miąższ produktu bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernej porowatej strukturze. Pieczywo świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia, bez obcych smaków i zapachów. W składzie produktu dopuszczalne jest występowanie: mąki (typ zgodny z rodzajem wypiekanego pieczywa), woda, sól, tłuszcz (olej roślinny), zakwas lub drożdże, naturalne dodatki niezbędne do wypieku (np. serwatka, słonecznik, pestki dyni, ziarna maku, sezam, siemię lniane, płatki owsiane, otręby, itd.). Nie dopuszcza się zastosowanie w składzie środków konserwujących (np. propionan sodu), środków spulchniających (np. wodorowęglan sodu, wodorowęglan amonu, itd.), dodatków smakowych, aromatów, barwników, stabilizatorów. Nie dopuszcza się pieczywa wypiekanego z ciasta mrożonego. Pieczywo zamawiane (wybrać odpowiednią wartość): w całych bochenkach o gramaturze 500 g / w całych bochenkach o gramaturze 1 kg / w bochenkach o gramaturze 500 g pokrojonych w kromki / w bochenkach o gramaturze 1000 g pokrojonych w kromki / bułki o gramaturze 50 g / bułki o gramaturze 80 g / itd.

CHLEB ŻYTNI RAZOWY

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) chleb żytni razowy / chleb pytlowy / chleb sitkowy / itd.

Wymagania jakościowe: pieczywo otrzymywane z mąki żytniej typ 2000 i niewielkim dodatkiem mąki pszennej pszennej (10% całości). Skórka o równomiernym zabarwieniu, charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa. Kształt regularny, charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. Miąższ produktu bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernej porowatej strukturze. Pieczywo świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia, bez obcych smaków i zapachów. W składzie produktu dopuszczalne jest występowanie: mąki (typ zgodny z rodzajem wypiekanego pieczywa), woda, sól, tłuszcz (olej roślinny), zakwas lub drożdże (w przypadku pieczywa pytlowego dopuszczalny jest tylko zakwas), naturalne dodatki niezbędne do wypieku (np. serwatka, słonecznik, pestki dyni, ziarna maku, sezam, siemię lniane, płatki owsiane, otręby, itd.). Nie dopuszcza się zastosowanie w składzie środków konserwujących (np. propionan sodu), środków spulchniających (np. wodorowęglan sodu, wodorowęglan amonu, itd.), dodatków smakowych, aromatów, barwników, stabilizatorów. Nie dopuszcza się pieczywa wypiekanego z ciasta mrożonego. Pieczywo zamawiane (wybrać odpowiednią wartość): w całych bochenkach o gramaturze 500 g / w całych bochenkach o gramaturze 1 kg / w bochenkach o gramaturze 500 g pokrojonych w kromki / w bochenkach o gramaturze 1000 g pokrojonych w kromki / bułki o gramaturze 50 g / bułki o gramaturze 80 g / bagietka o długości 50 cm / itd.

Różne produkty spożywcze

KONCENTRAT POMIDOROWY / PRZECIER POMIDOROWY

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) koncentrat pomidorowy 30% / przecier pomidorowy / passata pomidorowa.

Wymagania jakościowe: koncentrat pomidorowy – produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych, czerwonych pomidorów, bez żadnych dodatków, bez konserwantów. Dopuszcza się dodatek naturalnych ziół. Wygląd i konsystencja - jednorodna, przetarta masa. Niedopuszczalne są objawy zapleśnienia, sfermentowania. Smak i zapach - właściwy dla pomidorów poddanych obróbce termicznej, słodko-kwaśny bez posmaków i zapachów obcych. Barwa czerwona z odcieniem pomarańczowym do ciemnoczerwonej z odcieniem ceglastym, właściwa dla dojrzałych pomidorów zmieniona procesem technologicznym.

Opakowanie: słoik szklany / butelka szklana / karton / puszka metalowa / itd. o pojemności: 50 g /400g / 800g / itd.

Opakowanie szczelne, czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

SKROBIA ZIEMNIACZANA

Wymagania jakościowe: Skrobia to produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka a następnie wyflukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie. Postać matowego proszku, nierozpuszczalnego w wodzie, o białej barwie, bez zapachu, smak typowy dla skrobi. Niedopuszczalny jest obcy smak i zapach, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, ferromagnetyków i organicznych jak również obecność szkodników i ich pozostałości.

Opakowanie: (właściwie wybrać) Worki papierowe wentylowe o zawartości 15 kg / 20 kg / 25 kg / itd lub jednostkowe opakowania o zawartości 0,5 kg / 1,0 kg.

Opakowanie szczelne, czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa i adres producenta, nazwa produktu, rodzaj gatunku, masa netto w kg, data produkcji, numer zmiany, termin przydatności do spożycia, nr partii.

DŻEM OWOCOWY

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) dżem truskawkowy niskosłodzony / wiśniowy niskosłodzony / brzoskwiniowy niskosłodzony / morelowy niskosłodzony / itd.; z kawałkami owoców / bez kawałków owoców, gładki / itd.

Wymagania jakościowe: Dżem jest mieszaniną o odpowiednio zżelowanej konsystencji cukrów, wody oraz pulpy lub przecieru otrzymanych z jednego lub więcej gatunków owoców. Ilość pulpy lub przecieru wymagana do wytworzenia 1000 g wyrobu gotowego nie może być mniejsza niż 350 g (wyjątek stanowi dżem z czerwonych porzeczek, czarnych porzeczek, owoców rokitnika, dzikiej różży, pigwy, jarzębiny, imbiru, owoców nerkowca, owoców męczennicy). Dżem wytworzony z owoców cytrusowych może być sporządzany z całych owoców, pokrojonych w paski lub plastry. Produkt przygotowany na bazie owoców świeżych, zdrowych, bez objawów zepsucia, zawierające wszystkie naturalnie występujące składniki, o stanie dojrzałości odpowiednim do przetwórstwa, po uprzednim oczyszczeniu, usunięciu skaz, okwiatów i szypulek. Niedopuszcza się produktu słodzonego syropem glukozowym, syropem fruktozowym, syropem glukozowo-fruktozowym, produktu z użyciem sztucznych substancji słodzących, z dodatkiem aromatów, wzmacniczy smaku, barwników. Wskazówka:

zaleca się wybieranie produktu bez cukru i /lub innych naturalnych substancji słodzących lub z jak najmniejszą ilością cukru i/lub innych naturalnych substancji słodzących.

Opakowanie: słoik szklany / naczynie termoformowalne / itd. o pojemności: 300 g /400g / 1 kg / itd.

Opakowanie szczelne, czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

DŻEM OWOCOWY EXTRA

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) dżem extra truskawkowy niskosłodzony / wiśniowy niskosłodzony / brzoskwiniowy niskosłodzony / morelowy niskosłodzony / itd.; z kawałkami owoców / bez kawałków owoców, gładki / itd.

Wymagania jakościowe: Dżem ekstra jest mieszaniną o odpowiednio zżelowanej konsystencji: cukrów, wody, niezagęszczonej pulpy otrzymanej z jednego lub więcej gatunków owoców. Wyjątek stanowią (właściwe wybrać): dżem ekstra z owoców dzikiej róży, z pozbawionych pestek malin, jeżyn, czarnych porzeczek, czerwonych porzeczek i czarnych jagód może być wytworzony całkowicie lub częściowo z niezagęszczonego przecieru, uzyskanego z tych owoców / dżem ekstra z owoców cytrusowych może być wytworzony z całych owoców, pokrojonych w paski lub plastry / dżem ekstra z jabłek, gruszek, śliwek o nieodstających pestkach, melonów, arbuźów, winogron, dyni, ogórków i pomidorów może

być wytworzony tylko z tych owoców, bez możliwości ich mieszania z innymi owocami. Ilość pulpy lub przecieru wymagana do wytworzenia 1000 g wyrobu gotowego nie może być mniejsza niż 450 g (wyjątek stanowi dżem z czerwonych porzeczek, czarnych porzeczek, owoców rokitnika, dzikiej różży, pigwy, jarzębiny, imbiru, owoców nerkowca, owoców męczennicy). Produkt przygotowany na bazie owoców świeżych, zdrowych, bez objawów zepsucia, zawierające wszystkie naturalnie występujące składniki, o stanie dojrzałości odpowiednim do przetwórstwa, po uprzednim oczyszczeniu, usunięciu skaz, okwiatów i szypulek. Niedopuszcza się produktu słodzonego syropem glukozowym, syropem fruktozowym, syropem glukozowo-fruktozowym, produktu z użyciem sztucznych substancji słodzących, z dodatkiem aromatów, wzmacniczy smaku, barwników. Wskazówka: zaleca się wybieranie produktu bez cukru i /lub innych naturalnych substancji słodzących lub z jak najmniejszą ilością cukru i/lub innych naturalnych substancji słodzących.

Opakowanie: słoik szklany / naczynie termoformowalne / itd. o pojemności: 300 g /400g / 1 kg / itd.

Opakowanie szczelne, czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

POWIDŁA ŚLIWKOWE

Wymagania jakościowe: Powidła śliwkowe są mieszaniną o znacznym stopniu zagęszczenia otrzymaną przez gotowanie, o konsystencji odpowiednio miękkiej, dającej się rozsmarować:

z dodatkiem cukrów albo bez dodatku cukrów. Ilość pulpy lub przecieru wymagana do wytworzenia 1000 g wyrobu gotowego nie może być mniejsza niż 1600 g. Niedopuszcza się produktu słodzonego syropem glukozowym, syropem fruktozowym, syropem glukozowo-fruktozowym, produktu z użyciem sztucznych substancji słodzących, z dodatkiem aromatów, wzmacniczy smaku, barwników. Wskazówka: zaleca się wybieranie produktu bez cukru i /lub innych naturalnych substancji słodzących lub z jak najmniejszą ilością cukru i/lub innych naturalnych substancji słodzących.

Opakowanie: słoik szklany / naczynie termoformowalne / itd. o pojemności: 300 g /400g / 1 kg / itd.

Opakowanie szczelne, czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

MIÓD

Rodzaj zamawianego produktu: (wybrać właściwy produkt) miód wielokwiatowy / miód jednokwiatowy / miód nektarowy / miód smadziowy / (ewentualnie wpisać rodzaj): miód lipowy / miód akacjowy / itd.

Wymagania jakościowe: produkt pszczele, krajowy, naturalny. Barwa typowa dla danej odmiany miodu od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowej. Konsystencja - płynna, lepka, częściowo lub całkowicie skryształizowana. Smak i zapach typowy dla danej odmiany miodu.

Nie dopuszcza się miodu zawierającego składników żywności, w tym dozwolonych substancji dodatkowych, obcych jego składowi, innych organicznych lub nieorganicznych substancji obcych jego składowi, miodu z oznakami fermentacji. Cechami dyskwalifikującymi produkt są również smak i zapach obcy, nietypowy dla danej odmiany miodu.

Opakowanie: słoik szklany / butelka szklana / itd. o pojemności: 500 g /1000 g / 1 l / itd.

Opakowanie czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.