

**kalafior mrożony kl. I Jm.- kg,**  
Różyczki kalafiora zamrożone

Różyczki - części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20 mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia

dopuszczalne tolerancje:

- wielkość 15 do 35 mm
- wygląd – różyczki zwarte, bez przerastających zielonych listków, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady,
- zawartość różyczek rozluźnionych nie więcej niż - 10 %,
- zawartość różyczek uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż - 10 %,
- zawartość różyczek o niewłaściwej wielkości nie więcej niż:- 10 %,

**cechy dyskwalifikujące:**

różyczki rozluźnione,  
różyczki uszkodzone mechanicznie,  
różyczki z oparzeliną mrozową,  
zlepienie stałe,  
różyczki uszkodzone przez choroby lub szkodniki,  
zanieczyszczenia obce,  
zanieczyszczenia mineralne,

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

**brokuły mrożone kl. I Jm.- kg,**  
Różyczki brokuła zamrożone

Różyczki - części róży brokułowej, powstałe przez jej rozdzielanie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20 mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia  
dopuszczalne tolerancje:

- wielkość 15 do 35 mm
- wygląd – różyczki zwarte, bez przerastających zielonych listków, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady,
- zawartość różyczek rozluźnionych nie więcej niż - 10 %,
- zawartość różyczek uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż - 10 %,
- zawartość różyczek o niewłaściwej wielkości nie więcej niż:- 10 %,

**cechy dyskwalifikujące:**

różyczki rozluźnione,  
różyczki uszkodzone mechanicznie,  
różyczki z oparzeliną mrozową,  
zlepienie stałe,  
różyczki uszkodzone przez choroby lub szkodniki,  
zanieczyszczenia obce,  
zanieczyszczenia mineralne,

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,



**Fasolka szparagowa żółta cięta kl. I Jm.- kg,**  
Fasolka szparagowa żółta cięta

Fasolka szparagowa żółta cięta – odcinki strąków z obciętymi końcami, dopuszczalne tolerancje:

– wielkość 20 do 40 mm

– wygląd – barwa żółta, jednolita odmianowo, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzona, sypka, niewielkie oszronienie nie stanowi wady,

**cechy dyskwalifikujące:**

strąki uszkodzone mechanicznie,

strąki z oparzeliną mrozową,

zlepienie stałe,

strąki uszkodzone przez choroby lub szkodniki,

zanieczyszczenia obce,

zanieczyszczenia mineralne,

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) pojemność opakowania,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

**Mieszanka chińska kl. I Jm.- kg,**  
Mieszanka chińska

mix warzyw takich jak: kielki fasoli Mung, pędów bambusa, marchewki, cebuli, grzybów chińskich oraz papryki i pora, dopuszczalne tolerancje:  
– wygląd – warzywa sypkie, pocięte w słupki, nie oblodzone.

**cechy dyskwalifikujące:**

warzywa uszkodzone mechanicznie,  
warzywa z oparzeliną mrozową,  
zlepnięte stałe,  
warzywa uszkodzone przez choroby lub szkodniki,  
zanieczyszczenia obce,  
zanieczyszczenia mineralne,

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,  
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,  
oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

**Pierogi mix (z serem, ruskie, z kapustą i grzybami, z mięsem) Jm.- kg,**  
Pierogi z serem- mrożone

**wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta pierogowego, z dodatkiem mąki pszennej, mąki ziemniaczanej, proszku jajecznego, soli, z nadzieniem: z twarogu półtłustego (pierogi z serem), sera białego i ziemniaków (pierogi ruskie), z kapusty i grzybów jadalnych lub z mięsem 35%, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej -18 °C w środku termicznym), gotowy do spożycia po ugotowaniu, waga jednej sztuki od 30 g do 35 g,  
struktura i konsystencja ciasta: jednolita,  
wygląd: kształt półksiężyca z falbankami przy łączeniu ciasta, kolor charakterystyczny dla ciasta pierogowego od jasnokremowego do żółtego,  
wypełnienie – 38-40% nadzienia,  
smak i zapach – charakterystyczny dla użytego nadzienia,

**dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz nieznaczne oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, itp.),  
niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto rozpadanie się klusek w czasie obróbki termicznej, kształty nieregularne, pogniecione itp.),  
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,  
objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu,  
obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,  
obecność szkodników oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,  
produkt rozmrożony.

**opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,  
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,  
oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

**inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

**Kluski śląskie Jm.- kg,**  
Kluski śląskie

**wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta ziemniaczanego, z dodatkiem mąki ziemniaczanej, pszennej i przypraw, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej -18 °C), gotowy do spożycia po ugotowaniu, waga 1 szt. od 20 g do 30 g,  
struktura i konsystencja ciasta: jednolita, lekko porowata  
wygląd: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu, o barwie białej - kremowej,  
smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego,

**dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne zlepnięcia rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz nieznaczne oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, itp.),  
niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto rozpadanie się kopytek w czasie obróbki termicznej, zdeformowane kształty),  
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,  
objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu,  
obecność szkodników oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,  
produkt rozmrożony.

**opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,  
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,  
oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

**inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny



**Kopytka mrożone Jm.- kg,**  
Kopytka mrożone

**wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta ziemniaczanego, z dodatkiem mąki ziemniaczanej, pszennej i przypraw, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), gotowy do spożycia po ugotowaniu, waga 1 szt. od 20 g do 30 g,  
struktura i konsystencja ciasta: jednolita, lekko porowata  
wygląd: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu, o barwie białej - kremowej,  
smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego,

**dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne zlepnięcia rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz nieznaczne oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, itp.),  
niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto rozpadanie się kopytek w czasie obróbki termicznej, zdeformowane kształty),  
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,  
objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu,  
obecność szkodników oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,  
produkt rozmrożony.

**opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

**inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

## **Uszka mrożone Jm.- kg,**

Uszka mrożone z kapustą i grzybami

### **wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z mąki pszennej, z dodatkiem farszu kapusty i grzybów jadalnych, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej -18 oC ),gotowy do spożycia po ugotowaniu.

struktura i konsystencja:

-ciasta: jednolita,

-farszu: nie jednolita, miękka nierozpadająca się (po ugotowaniu), właściwa dla użytych składników ,

wygląd: kształt regularny, w postaci drobnych pierożków z końcami zwiniętymi do środka, powierzchnia gładka,

smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta pierogowego i nadzienia kapustno-grzybowego (po ugotowaniu),

zawartość farszu nie mniej niż 20 %,

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne zlepieńce ,rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz nieznaczne oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów organoleptycznych wyrobów, dopuszcza się obecność pierogów uszkodzonych – rozklejonych, popękanych,( z wyciekami nadzienia) do 10 % znajdujących się w opakowaniu sztuk.

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (gorzki, stęchły, kwaśny itp.),

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu,

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

produkt rozmrożony

### **opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny





## **Pyzy z mięsem mrożone Jm.- kg,**

Pyzy ziemniaczane z mięsem mrożone

### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób kulinarny, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej -18 °C), gotowy do spożycia po rozmrożeniu i poddaniu obróbce termicznej.

struktura i konsystencja:

ciasta: jednolita, elastyczna,

farszu: jednolita, miękka, nierozpadająca się, właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia mięsa i dodatków,

wygląd: kształt kulisty, powierzchnia gładka,

smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego,

zawartość farszu nie mniej niż 20 %, waga 1 szt. 40 – 50 g,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (gorzki, stęchły, kwaśny itp.),

niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto z wydostającym się nadzieniem, rozpadanie się pyz w czasie obróbki termicznej),

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu,

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

produkt rozmrożony.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny



**Truskawka mrożona Jm.- kg,**  
Truskawki mrożone bez szypułki

**wymagania minimalne**

średnica minimalna 22 mm,  
bez uszkodzeń,  
bez objawów gnicia,  
czyste, bez zanieczyszczeń obcych,  
wygląd –owoc barwy czerwonej, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady,  
wolne od szkodników,  
wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,  
owoce bez szypułek  
bez obcych smaków i zapachów,  
truskawka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,

**cechy dyskwalifikujące:**

- owoce uszkodzone mechanicznie,
- zlepienie stałe,
- owoce uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami,
- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

**dopuszczalne tolerancje:**

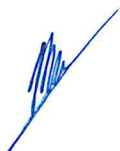
nieznaczne wady kształtu,  
obecność małych jasnych plamek,  
mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości,

**opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,  
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,  
oznakowanie powinno zawierać:  
a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,  
b.) nazwę produktu,  
c.) pojemność opakowania,  
d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),  
e.) warunki przechowywania,

**inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny



## **Czarna porzeczka mrożona Jm.- kg,**

Czarna porzeczka mrożona

### **wymagania minimalne**

bez uszkodzeń,  
bez objawów gnicia,  
czyste, bez zanieczyszczeń obcych,  
wygląd –owoc barwy czarnej, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady,  
wolne od szkodników,  
wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,  
owoce bez szypułek  
bez obcych smaków i zapachów,  
czarne porzeczki pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,

### **cechy dyskwalifikujące:**

- owoce uszkodzone mechanicznie,
- zlepienie stałe,
- owoce uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami,
- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

### **dopuszczalne tolerancje:**

nieznaczne wady kształtu,  
obecność małych jasnych plamek,  
mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości,

### **opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

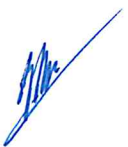
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny



**Wiśnia mrożona Jm.- kg,**  
Wiśnie mrożone bez pestek i ogonków

**wymagania minimalne**

średnica minimalna 10 mm,  
bez uszkodzeń,  
bez objawów gnicia,  
czyste, bez zanieczyszczeń obcych,  
wygląd –owoc barwy czerwonej, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady,  
wolne od szkodników,  
wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,  
owoce bez pestek i ogonków  
bez obcych smaków i zapachów,  
wiśnia pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,

**cechy dyskwalifikujące:**

-owoce uszkodzone mechanicznie,  
-zlepienie stałe,  
-owoce uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami,  
-zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne  
-produkt rozmrożony

**dopuszczalne tolerancje:**

nieznaczne wady kształtu,  
obecność małych jasnych plamek,  
mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości,

**opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,  
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,  
oznakowanie powinno zawierać:  
a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,  
b.) nazwę produktu,  
c.) pojemność opakowania,  
d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),  
e.) warunki przechowywania,

**inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny



**Szpinak rozdrobiony brykiet mrożony Jm.- kg,**  
Szpinak rozdrobiony brykiet mrożony

Produkt uzyskany z liści świeżego szpinaku,  
wygląd – barwa charakterystyczna dla szpinaku, produkt sypki, nieoblodzony.

**cechy dyskwalifikujące:**

produkt uszkodzony mechanicznie,  
produkt z oparzeliną mrozową,  
zlepierńce stałe,  
produkt uszkodzone przez choroby lub szkodniki,  
zanieczyszczenia obce,  
zanieczyszczenia mineralne,

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,  
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,  
oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

## **Malina mrożona Jm.- kg,**

Malina mrożona

### **wymagania minimalne**

Produkt uzyskany ze świeżych malin o barwie charakterystycznej dla dojrzałej maliny; produkt sypki nieoblodzony, bez oparzeliny mrozowej, maliny czyste, smak i zapach typowy dla malin, bez obcego smaku i zapachu.

### **cechy dyskwalifikujące:**

- owoce uszkodzone mechanicznie,
- zlepnięcia stałe,
- owoce uszkodzone przez choroby lub szkodniki,
- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

### **opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

## **Jagoda mrożona Jm.- kg,**

Jagoda mrożona

### **wymagania minimalne**

Produkt uzyskany ze świeżych jagód o barwie charakterystycznej dla dojrzałych jagód; produkt sypki nieoblodzony, bez oparzeliny mrozowej, smak i zapach typowy dla jagód, bez obcego smaku i zapachu

### **cechy dyskwalifikujące:**

- owoce uszkodzone mechanicznie,
- zlepianie stałe,
- owoce uszkodzone przez choroby lub szkodniki,
- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

### **opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny



**brukselka mrożona Jm.- kg,**  
brukselka mrożona

Produkt uzyskany ze świeżych brukselki o barwie charakterystycznej dla produktu; produkt sypki nieoblodzony, bez oparzeliny mrozowej, produkt czysty, smak i zapach typowy dla produktu, bez obcego smaku i zapachu

**cechy dyskwalifikujące:**

produkt uszkodzony mechanicznie,  
zlepnięcia stałe,  
produkt uszkodzone przez choroby lub szkodniki,  
zanieczyszczenia obce,  
zanieczyszczenia mineralne,

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,  
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10kg

oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,





**Groszek zielony mrożona Jm.- kg,**

Groszek zielony mrożony

Utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18st.C

**cechy dyskwalifikujące:**

produkt uszkodzony mechanicznie,  
zlepnięcia stałe,  
produkt uszkodzone przez choroby lub szkodniki,  
zanieczyszczenia obce,  
zanieczyszczenia mineralne,

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10kg

oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

## **Włoszczyzna paski kl. I Jm.- kg,**

Włoszczyzna paski

Produkt uzyskany ze świeżych marchwi, selera, pietruszki, pora o barwie charakterystycznej dla danego produktu; produkt sypki nieoblodzony, produkt czysty, praktycznie nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla danego produktu, bez obcego smaku i zapachu.

### **cechy dyskwalifikujące:**

warzywa uszkodzone mechanicznie,  
warzywa z oparzeliną mrozową,  
zlepieńce stałe,  
warzywa uszkodzone przez choroby lub szkodniki,  
zanieczyszczenia obce,  
zanieczyszczenia mineralne,

### **Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 10 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,



**Bułka kajzerka mrożona Jm.- kg,**  
Bułka kajzerka mrożona

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt- głęboko mrożony (o temperaturze poniżej -18 °C ),gotowy do spożycia po wypieku, waga 1 szt. od 60 g do 70 g, pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla produktu  
wygląd: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania

**dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieznaczne oszronienie

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,  
niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto, zdeformowane kształty),  
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,  
objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu,  
obecność szkodników oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,  
produkt rozmrożony.

**opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – pudło kartonowe do 100 sztuk,

oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

**inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

