

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część I - artykuły mleczarskie

Wykonawca na potrzeby spełnienia wymagań jakościowych realizacji dostaw zobowiązany jest posiadać wdrożony i stosowany system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP, objęty nadzorem właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej nad stosowaniem zasad wdrożonego i działającego systemu HACCP. Powyższy wymóg dotyczy wszystkich pomieszczeń, budynków, magazynów przeznaczonych przez Wykonawcę do zabezpieczenia realizacji umowy.

Poz 1.

Deser jogurt truskawka panna cotta

Jogurt śmietankowy o smaku panna cotta z truskawkami (minimum 6,3% owoców)

Skład:

mleko, śmietanka, syrop glukozowo-fruktozowy, truskawki, cukier, zmielona laska wanilii, koncentrat soku z buraków czerwonych, aromat, żywe kultury bakterii.

Opakowanie jednostkowe 150

Przeciętna wartość odżywcza w 100g

Kalorie 565 kJ / 135 kcal

Białko 2,5g

Węglowodany 14,3g

Tłuszcz 7,5g

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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 2.

Deser mleczny – różne smaki

czekoladowy z sosem o smaku czekoladowo-rumowym 135 g

Wymagania klasyfikacyjne:

Deser [mleko pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana, cukier, skrobie modyfikowane kukurydziane, kakao, mleczna czekolada w proszku 1,3% (cukier, kakao, mleko w proszku, masło kakaowe), odtłuszczone mleko w proszku, substancja zagęszczająca: karagen; aromat, sól], sos 13% (woda, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, mleko zagęszczone, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, wiórki czekoladowe 0,6%, skrobia modyfikowana kukurydziana, stabilizator: mączka chleba świętojańskiego, aromaty)

kawowy z sosem karmelowym 135 g

deser (mleko pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana, cukier, skrobia modyfikowana, odtłuszczone mleko w proszku, syrop karmelowy, ekstrakt kawy Arabica - 0,3%, kakao w proszku, aromat, sól, substancja zagęszczająca: karagen; stabilizatory: węglany sodu, cytryniany sodu), sos 13% [woda, syrop glukozowo-fruktozowy, odtłuszczone słodzone mleko zagęszczone (odtłuszczone mleko, cukier), syrop karmelowy 1%, masło, skrobia modyfikowana, tłuszcz mleczny, aromaty, odtłuszczone mleko w proszku, regulator kwasowości: cytryniany sodu, emulgator: E 471; stabilizator: karagen; sól, kwas: kwas mlekowy]

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 5 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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 3

Deser mleczny kaszka manna:

Kaszka manna na mleku o smaku czekoladowym: mleko pełne (65%), śmietanka (15%), kaszka manna z pszenicy (7%), cukier, czekolada mleczna (1%), kakao w proszku (0,5%), skrobia modyfikowana, aromat naturalny

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 125 do 140 g

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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 4

Deser mleczny kaszka manna:

Kaszka manna na mleku z sosem z owoców leśnych.

Składniki: mleko pełne, sos z owoców leśnych 20% (owoce 10% (wiśnie, czarna porzeczka, malina, czerwona porzeczka sok jeżynowy), substancja zagęszczająca : modyfikowana skrobia kukurydziana, karagen, guma ksantanowa), śmietanka, cukier, kaszka manna z pszenicy (6%)

Kaszka manna na mleku z sosem z truskawek (20%).

mleko (59%), truskawki (16%), cukier, śmietanka, kaszka manna z pszenicy (6%), sok z cytryny z koncentratu, substancja zagęszczająca: pektyny, regulator kwasowości: cytryniany wapnia

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 125 do 140 g

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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 5

Deser różne smaki z orzechami

Deser mleczny z czekoladą i orzechami

mleko (49%), śmietanka, cukier, skrobia modyfikowana, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu (0,8%), zmielone orzechy laskowe (0,5%), czekolada w proszku (0,5%), substancje zagęszczające: karagen, mączka chleba świętojańskiego, wapń, aromat, nie zawiera glutenu.

Opakowanie jednostkowe: 140- 150g

Wartość odżywcza produktu W przeliczeniu na 100 g

wartość energetyczna 813 kJ/195 kcal

tłuszcz 13,3 g

- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 8,8 g

węglowodany 15,9 g

- w tym cukry 13,7 g

białko 2,8 g

sól 0,13 g

wapń 120 mg (15% RWS)

witamina A 120 µg (15% RWS)

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

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,

Poz 6

Deser z bitą śmietanką

Skład: mleko min 50%, śmietanka min 10%, serwatka odtworzona, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, żelatyna wieprzowa, substancje zagęszczające: karagen, guma tara; regulator kwasowości, barwniki, aromat, (kakao, czekolada)

Smaki: np. czekoladowy, waniliowy, karmelowy, cappuccino, śmietankowy

Opakowanie jednostkowe 170-180 g

Wartość odżywcza : W przeliczeniu na 100 g

Wartość energetyczna Ok. 394 kJ / 93 kcal

Tłuszcz 2,0-3,0 g

Węglowodany 14,8-15,6 g

Białko 2,0-3,0 g

Sól 0,08-0,1g

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

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,

Poz 7

Jogurt bałkański

Skład: mleko pełne, śmietanka, mleko w proszku, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych

Opakowanie 340 g

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,
- f.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 8

Jogurt grecki

Naturalny jogurt grecki o kremowej konsystencji

Składniki:

Mleko, śmietanka żywe kultury bakterii jogurtowych (*Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*) oraz *L. acidophilus* i *Bifidobacterium lactis*

Wartości odżywcze

Składnik pokarmowy 100 g jogurtu

wartość energetyczna 424 kJ/

wartość energetyczna 102 kcal

tłuszcz 7,5 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4,5 g

węglowodany 4,9 g

w tym cukry 4,9 g

białko 3,7 g

sól 0,1 g

Opakowanie jednostkowe 125-250 g

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,
- f.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 9

Jogurt kozi różne smaki

Jogurt kozi o smaku truskawkowym

mleko kozie pasteryzowane, wsad truskawkowy do 15% (cukier, truskawki, truskawka- z soku zagęszczonego, syrop glukozowo-fruktozowy, woda, skrobia ryżowa, substancja zagęszczająca- pektyna, regulator kwasowości- cytrynian wapnia, barwnik- karmina), cukier, zagęstnik (białka mleka koziego, żelatyna wieprzowa), żywe kultury bakterii

Jogurt kozi o smaku brzoskwiowym

mleko kozie pasteryzowane, wsad brzoskwiowy do 15% (cukier, brzoskwinie, woda, skrobia ryżowa, substancja zagęszczająca- pektyna, guma guar, regulatory kwasowości- kwas cytrynowy, cytrynian wapnia, barwnik- karoten), cukier, zagęstnik (białka mleka koziego, żelatyna wieprzowa), żywe kultury bakterii

Jogurt kozi o smaku jagodowym

mleko kozie pasteryzowane, wsad jagodowy do 15% (cukier, owoce: jagody, syrop glukozowo-fruktozowy, woda, skrobia ryżowa, barwniki: koncentrat z marchwi, winogron, aronii, koncentrat soku z buraka ćwikłowego, substancja zagęszczająca: pektyna, regulatory kwasowości: cytrynian sodu, cytrynian wapnia), cukier, substancja zagęszczająca (skrobia ryżowa, żelatyna wieprzowa, białka mleka koziego), żywe kultury bakterii

Opakowanie jednostkowe 125 g

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,
- f.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 10

Jogurt naturalny 1,5% - 3,5% tłuszczu 0,125-0,5 kg typu Jogobella:

Wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, zawartość tłuszczu nie mniej niż 1,5 % - 3, 5%, zawartość metali zgodna z powoływana PN,

jogurt pakowany w pojemniki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego od 125 do 500 g,

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa,

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,
- f.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 11

Jogurt owocowy 2 % - 3,5% tłuszczu 0,125 – 0,2 kg typu Jogobella:

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład

Składniki: mleko, owoce użyte do produkcji min 6%, sok z owoców użytych do produkcji min 0,5%), mleko zagęszczone odtłuszczone, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, , aromat, żywe kultury bakterii.

struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, słodko - kwaśny, smakowo właściwy dla owoców będących składnikiem jogurtu, zawartość tłuszczu nie mniej niż 2% - 3,5%, jogurt pakowany w pojemniki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością):

Smak – truskawkowy , brzoskwiniowy, jagodowy, wiśniowy, owoce leśne, bananowy, pieczonego jabłka

Dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego od 125 do 200 g,

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa,

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,
- f.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 12

Kefir 1,5% - 2,5% tłuszczu 0,125 – 0,5 kg:

Wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez trwałych grudek, lekko luźna, barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, mleczny, zawartość tłuszczu nie mniej niż 1, 5% - 2, 5%, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kefir pakowany w pojemniki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie serwatki, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, zanieczyszczenia mechaniczne, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania kefirów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego od 125 do 500 g,

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa,

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,
- f.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 13

Margaryna roślinna op. 200-250 g

tłuszcz do smażenia, bez zawartości środków konserwujących.

Składniki

oleje roślinne (palmowy, rzepakowy, słonecznikowy, w zmiennych proporcjach)

Substancje konserwujące: Nie zawiera

Wartości odżywcze

Składnik pokarmowy 100 g produktu

Energia 3700 kJ / 900 kcal

Tłuszcz 100 g

w tym kwasy nasycone 57 g

Węglowodany <0,5 g

w tym cukry <0,5 g

Białko <0,5 g

Sól <0,013 g

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,

Częstotliwość dostaw:

1 raz na tydzień

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 14

Masło ekstra 0,2 – 0,25 kg:**Wymagania klasyfikacyjne:**

wygląd – kostka starannie uformowana, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, zawartość wody nie wyższa niż 16%, zawartość tłuszczu nie mniej niż 82%,

Cechy dyskwalifikujące:

zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednorodna, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjęlczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość wody, soli, obecność bakterii salmonelli, opakowania uszkodzone, nie oznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania,

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka 200-250 g
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 10 do 20 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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu
Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00
Poz 15

Masło porcjowane 15 g:**Wymagania klasyfikacyjne:**

wygląd – kostka lub pudełko plast., powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, zawartość wody nie wyższa niż 16%, zawartość tłuszczu nie mniej niż 82%,

Cechy dyskwalifikujące:

zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość wody, soli, obecność bakterii salmonelli, opakowania uszkodzone, nie oznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania,

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka lub pudełko plast. 15 g
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 10 do 20 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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu
Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00
Poz 16

Masło klarowane:

Masło przeznaczone do: do smażenia, do pieczenia, do zup i sosów,

Składniki

Zawartość tłuszczu mlecznego 95-99,8%.

Opakowanie jednostkowe 250-500 g

Wartości odżywcze

Składnik pokarmowy w 100 g:

Wartość energetyczna 3693 kJ / 898 kcal

Tłuszcz 99,8 g

w tym kwasy nasycone 65,0 g

Węglowodany 0,1 g

w tym cukry 0,1 g

Białko 0,1 g

Sól 0,0 g

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 17

Mleko skondensowane karton 200-500 ml

Mleko zagęszczone niesłodzone 4% light wykonane z mleka krowiego, poddane pasteryzacji.

Produkt ma zawierać 4% tłuszczu oraz 20% suchej masy beztłuszczowej. Opakowanie - karton.

Mleko niesłodzone 4% light jest przeznaczone

mleko do zabielenia kawy czy herbaty

Pojemność kartonu: 200-500 ml

Składniki:

mleko

stabilizatory - fosforany sodu i cytryniany sodu

Wartości odżywcze

Składnik pokarmowy w 100 g

wartość energetyczna 439 kJ / 104 kcal

tłuszcz 4,0 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,8 g

węglowodany 10 g

w tym cukry 10 g

białko 7,1 g

sól 0,30 g

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 18

Mleko w proszku pełne kl. I:

Wymagania klasyfikacyjne:

wygląd – sypki proszek, jednolity, drobno rozpylony, barwy białe - kremowej – jednolitej, o zapachu charakterystycznym dla mleka pasteryzowanego bez posmaków i zapachów obcych,

zawartość wody – nie więcej niż 4%, zawartość tłuszczu – nie mniej niż 26%, mleko pakowane w opakowania zgodne z PN -89/O - 79021

Cechy dyskwalifikujące:

niedopuszczalna zawartość bakterii z grupy: coli, gronkowców, enterokoki, salmonella, zanieczyszczenia antybiotykami i innymi substancjami hamującymi, zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni, oznaki psucia, zjelczenia, trwale zbrylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki, uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania, termin przydatności do spożycia krótszy niż 4 miesiące od daty dostarczenia do magazynu

Opakowanie

opakowanie jednostkowe – torby z folii polietylenowej bezbarwnej, torby z jednorodnej folii polietylenowej barwionej, torba z folii aluminiowej laminowanej od 400 do 1000 g,

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg lub worek papierowy z wkładką parafinowaną 20 do 30 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,

Częstotliwość dostaw:

1 raz na tydzień

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 19

Napój turecki

Napój turecki który nadaje się do bezpośredniego spożycia.

Wykorzystywany również do przygotowania różnego rodzaju koktajli, deserów czy sosów. przygotowywany jest na bazie mleka fermentowanego.

Zawiera żywe kultury bakterii jogurtowych
kwaśnosłony smak

Wartości odżywcze

Składnik pokarmowy w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 142 kJ (34 kcal)

Tłuszcz 1,5 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,1 g

Węglowodany 3,0 g

w tym cukry 3,0 g

Białko 2,1 g

Sól 0,76 g

Skład: mleko, woda, pektyny-zagęstnik, sól kuchenna, kwas mlekowy, kultury bakterii jogurtowych

Opakowanie jednostkowe 200 g

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,

Częstotliwość dostaw:

1 raz na tydzień

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 20

Piramidka z koziego mleka La Cabernete

Piramidka z koziego mleka La Cabrette delikatny, świeży smak o kremowej konsystencji

Twarożek z koziego mleka zawierający białko, wapń, fosfor, potas oraz witaminy (A1, B1, B2, C, PP).

Określeni W 100g

białko 11.0

węglowodany 3.0

tłuszcze 12.0

Skład: mleko kozie pasteryzowane, sól, enzymy, podpuszczka

Opakowanie jednostkowe 150 g

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,

Częstotliwość dostaw:

1 raz na tydzień

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 21

Rolada z sera koziego z pieprzem

Skład: ser twarogowy, pełnotłusty z mleka koziego 76% (mleko kozie pasteryzowane, bakterie mleczarskie, podpuszczka), masło kozie, błonnik bambusowy, skrobia natywna ziemniaczana, sól, przyprawy do 2%, skład osłonki z przyprawami: przyprawa suszona - pieprz czarny

Opakowanie jednostkowe 200 g

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,

Częstotliwość dostaw:

1 raz na tydzień

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 22

Ryż na mleku – różne smaki

Skład: mleko, sos (woda, cukier, syrop glukozowo fruktozowy, jaja, mleko pełne w proszku, skrobia modyfikowana, barwniki, aromat zależne od smaku sosu) ryż min 8%, śmietanka min 7%, cukier, mleko w proszku, jaja w proszku, substancje zagęszczające, sól, aromat

Smaki : waniliowy, truskawka, malina, czekolada, wiśnia, karmel, cynamon, choco wiśnia,

Opakowanie jednostkowe 170-190 g

Wartość odżywcza : W przeliczeniu na 100 g

Wartość energetyczna Ok. 538 kJ / 128 kcal

Tłuszcz 3,0-4,0 g

Węglowodany 19,8-21,6 g

Białko 3,0-4,0 g

Sól 0,2-0,3

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

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,

Częstotliwość dostaw:

1 raz na tydzień

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 23

Ser typu Almette op. (4x30 g) -120 g – różne smaki

Serek twarogowy dostępny w wielu wariantach smakowych w opakowaniach po 30 g, składniki produktu zależne od smaku.

Składniki:

ser twarogowy, jogurt naturalny (18,5%), odtłuszczone mleko w proszku, masło, sól, naturalny aromat (zawiera mleko), regulator kwasowości: kwas cytrynowy

Składniki:

ser twarogowy, odtłuszczone mleko w proszku, cebula, sól, czosnek, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, zioła (0,1%), naturalne aromaty

Wartości odżywcze w 100 g

Wartość energetyczna 1023 kJ / 247 kcal

Tłuszcz 23 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone 16 g

Węglowodany 4,2 g

w tym cukry 2,8 g

Białko 5,9 g

Sól 0,92 g

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,

Częstotliwość dostaw:

3 raz na tydzień

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 24

Ser biały Halloumi

Halloumi to rodzaj sera solankowego półtwardego pochodzenia greckiego, wytwarzany z surowego mleka owczego i koziego, z dodatkiem krowiego. Ser o półkolistym kształcie i wadze 220 - 270gram lub pocięty na prostokątne kostki o wadze 200g. Włóknisty, lekko słodki, mleczny smak, nadający się do gotowania.

Wartości odżywcze:

Max. 46% wody, min. 43% tłuszczu, 22% białka, około 3% soli.

Skład: Mleko pasteryzowane krowie, owcze i kozie, sól, mięta, podpuszczka mikrobiologiczna.

Opakowanie jednostkowe 250 g

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,

Częstotliwość dostaw:

3 raz na tydzień

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 25

Ser biały miękki śniadaniowy

Białe ser miękki, w delikatnej zalewie solankowej. Zawartość tłuszczu 60%.

Wyprodukowany z pasteryzowanego mleka krowiego na bazie receptury tureckiej.

Doskonały na śniadanie, do kanapek, do sałatek i gotowania.

Opakowanie jednostkowe 720 g

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,

Częstotliwość dostaw:

3 raz na tydzień

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 26

Ser biraghi gorgonzola

Ser Gorgonzola miękki serek pleśniowy z pasteryzowanego mleka krowiego.

Ser charakteryzuje się nieco gorzkawym smakiem,

Skład mleko krowie pasteryzowane, podpuszczka, sól, kultury bakterii

Opakowanie jednostkowe 100 g

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,

Częstotliwość dostaw:

3 raz na tydzień

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 27

Ser edamski pełnotłusty kl. I:

Wymagania klasyfikacyjne:

kształt - kulisty lub blokowy, skórka gładka, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegająca do skórki, miąższ elastyczny, jednolity w całym serze, o masie 2 lub 5 kg w blokach, kuliste –2 kg, barwa naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny
zawartość tłuszczu w 100 g produktu nie mniej niż 23-25 g

zawartość białka w 100 g produktu nie mniej niż 21-23 g
minimalny okres dojrzewania sera dla sera wielkości 2 kg, –5 tygodni,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka lub blok cylindryczny od 1,5 do 5 kg,
opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu
Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00
Poz 28

Ser edamski plastry pakowany

Ser Edamski w plastrach. Ser dojrzewający.

Składniki

mleko pasteryzowane, sól, stabilizator (chlorek wapnia), substancja konserwująca (lizozym (z białka jaja kurzego)),
kultury bakterii, podpuszczka, barwnik (karoteny)

Jedna porcja (1 plaster) zawiera: energia 261 kJ/63 kcal 3%*, tłuszcz 4,9 g 7%*, kw. tł. nasycone 3,0 g 15%*, cukry 0 g 0%*, sól 0,50 g 8%*

Wartość energetyczna 100 g: 1389 kJ / 334 kcal

Opakowanie 150 g ma zawierać 8 sugerowanych porcji produktu

Pakowany w atmosferze ochronnej.

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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu
Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00
Poz 29

Ser farmerski dojrzewający kozi

Czysto kozi ser podpuszczkowy twardy dojrzewający. Wyprodukowany z 10-12 litrów ekologicznego mleka na 1 kg.

Przygotowany w formie kręgu o wadze od. 3-6 kg.

Konsystencja gładka, lekko twarda. Kolor delikatnie kremowy, lekko dziurkowany.

Smak lekko słony.

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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 30

Ser typu feta op. 270 -290g

Ser miękki solankowy – półtłusty

Składniki : mleko, sól, regulator kwasowości E 575

Wartość odżywcza na w 100 g

Wartość energetyczna 904 kJ/ 218 kcal

Tłuszcz 18,0 g

w tym kwasy nasycone 11,0 g

Węglowodany 4,0 g

w tym cukry 4,0 g

Białko 10,0 g

Sól 3,0 g

Wapń 280 mg - 35%

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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 31

Ser gouda pełnotłusty kl. I:

Ser Gouda - podpuszczkowy, dojrzewający, tłusty.

Wymagania klasyfikacyjne:

kształt – płaski cylinder lub blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka, mocna, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegającą do skórki, oczka nieliczne okrągłe lub owalne, miąższ miękki, elastyczny, jednolity w całym serze, o masie około 9 kg, w blokach, cylindryczne 8 –12 kg, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny

zawartość tłuszczu w 100 g produktu nie mniej niż 25-27 g

zawartość białka w 100 g produktu nie mniej niż 28-30 g

minimalny okres dojrzewania sera –6 tygodni,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka lub blok cylindryczny od 1,5 do 5 kg,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 32

Ser koryciński:

odmiana sera podpuszczkowego produkowana z niepasteryzowanego mleka krowiego w tradycyjnej technologii lub produkowane z dodatkami przypraw i ziół, a także czosnku. Ser formowany jest w spłaszczoną kulę o średnicy około trzydziestu centymetrów

Wygląd i konsystencja:

Ser koryciński -odmiana sera podpuszczkowego z niepasteryzowanego mleka krowiego.

Ser o kremowo żółtej barwie i łagodnym, śmietankowym smaku.

Może występować dodatek ziół typu kminek, bazylii, oregano, zioła prowansalskie, lubczyk i czubrica.

Wielkość od 2,5 do 5 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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 33

Ser Kozi śmietankowy

Skład : ser twarogowy pełnotłusty z mleka koziego (podpuszczka, bakterie mleczarskie, mleko kozie pasteryzowane), masło kozie, substancja zagęszczająca (błonnik pszenny, skrobia modyfikowana kukurydziana), sól

Opakowanie jednostkowe:125 g

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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 34

Ser Kozi twardy w plastrach

Ser kozi jest doskonałym źródłem witamin, w tym przede wszystkim witaminy A, dzięki temu, oprócz tego, że posiada ogromne walory smakowe, znakomicie wpływa także na stan zdrowia.

Jego charakterystyczną cechą jest dość słonawy i jednocześnie wyrazisty smak, zdecydowanie wyróżniający na tle potraw, którym towarzyszy.

Skład: mleko kozie pasteryzowane, sól, stabilizator: chlorek wapnia, czyste kultury mleczarskie, podpuszczka

Opakowanie jednostkowe 100 g

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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 35

Ser królewski pełnotłusty kl. I:

Wymagania klasyfikacyjne:

Ser typu szwajcarsko – holenderskiego, blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka, mocna, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegającą do skórki, oczka okrągłe lub owalne, miąższ miękki, elastyczny, jednolity w całym serze, o masie około 3-4 kg, w blokach, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny

zawartość tłuszczu nie mniej niż 45%,

zawartość soli nie więcej niż 2,5%,

zawartość wody nie więcej niż 43%,

minimalny okres dojrzewania sera –6 tygodni,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka od 2 do 4 kg,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

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,

f.) datę załadowania do transportu.

g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 36

Ser Mascarpone:

Skład: pasteryzowana śmietanka, regulator kwasowości: kwas cytrynowy

Opakowanie jednostkowe 250 g

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,

f.) datę załadowania do transportu.

g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 37

Ser Mazdamer

Ser Mazdamer pełnotłusty typu szwajcarskiego. Zawartość tłuszczu: 45% w suchej masie

Składniki :mleko pasteryzowane, sól spożywcza, stabilizator: chlorek wapnia, podpuszczka, kultury bakterii mlekowych, barwnik naturalny

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 38

Ser morski plastry pakowany :

Ser Morski dojrzewający, plastry.

Składniki: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, substancja konserwująca: azotan potasu,

Informacja o wartości odżywczej w 100 g sera

Wartość energetyczna 1333 kJ/321 kcal

Białko 24,0 g

Węglowodany 0 g

w tym cukry 0 g

Tłuszcz 25,0 g

w tym kwasy nasycone 16,3 g

Błonnik 0 g

Sód 0,7 g

Wapń 800 mg - 100%

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 39

Ser Mozzarella mini

Ser mozzarella kulki ok. 8 g - ser podpuszczkowy niedojrzewający,

w zalewie solankowej. 45% tłuszczu w suchej masie.

Rodzaj mleka Krowi

Gatunek sera Mozzarella

Smak Naturalny

Składniki Mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka, regulator kwasowości: kwas cytrynowy

Zawartość tłuszczu Tłusty

Rodzaj opakowania jednostkowego Opakowanie plastikowe

Waga jednostkowa netto 2 kg

Wartość odżywcza

Zawartość węglowodanów w porcji (cukry) 1,5 g

Zawartość węglowodanów w porcji 1,5 g

Zawartość soli w porcji (ogólnie) 0,6 g

Zawartość białek w porcji (ogólnie) 18 g

Wartość energetyczna kcal w porcji (energia) 240 kcal

Wartość energetyczna kJ w porcji (energia) 998 kJ

Zawartość białek (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 18 g

Zawartość soli (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 0,6 g

Zawartość tłuszczów (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 18 g

Zawartość węglowodanów (cukry) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 1,5 g

Zawartość węglowodanów w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 1,5 g

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 40

Ser Mozzarella op 2- 3 kg

ser mozzarella opis produktu:

ser podpuszczkowy wyprodukowany z mleka pasteryzowanego

sposób pakowania:

produkt w formie bloków o wadze 2 -3 kg netto zapakowany w folię termokurczliwą

właściwości organoleptyczne

barwa:

kremowa, biała lub lekko żółta

smak, zapach:

świeży, lekko kwaśny, słony lub pikantny, łagodny

konsystencja:

charakterystyczna dla produktu, jednolita, elastyczna, włóknista, wilgotna

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 41

Ser Mozzarella op 125 g

Ser Mozzarella niedojrzewający w zalewie.

mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka, składniki zalewy: woda, sól

Informacja o wartości odżywczej

Wartości odżywczych 100 g

Wartość energetyczna 1043 kJ/251 kcal

Tłuszcz 19 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone 15 g

Węglowodany 2,0 g

w tym cukry 1,3 g

Białko 18 g

Sól 0,45 g

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 42

Ser pleśniowy typu Bree – Turek:

Składniki :mleko pasteryzowane, sól, kultury mleczarskie, podpuszczka mikrobiologiczna, pleśń gatunku Penicillium candidum

Informacja o wartości odżywczej

Wartości odżywcza 100 g:

Wartość energetyczna 1475 kJ /

Wartość energetyczna 356 kcal

Tłuszcz 31 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone 22 g

Węglowodany 1,3 g

w tym cukry <0,5 g

Białko 18 g

Sól 1,7 g

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 43

Ser pleśniowy błękitny:

Ser pleśniowy Lazur - tradycyjny ser typu bleu z mleka pasteryzowanego. o smaku j dość ostrym i lekko słonawym z grzybowym finiszem.

Składniki: mleko pasteryzowane, kultury bakterii, sól, podpuszczka, szlachetna pleśń: penicillium roqueforti

Opakowanie jednostkowe 100 g

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 44

Ser pleśniowy Camembert:

President Camembert Lekki 12% tłuszczu.

Składniki: częściowo odtłuszczone mleko pasteryzowane, sól, stabilizator: chlorek wapnia, podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji mlekowej, Penicillium candidum.

Opakowanie: jednostkowe 120 g

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 45

Ser pleśniowy President Camembert:

Składniki: mleko pasteryzowane, sól, chlorek wapnia - stabilizator, bakterie z fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna, penicillium candidum

Opakowanie: jednostkowe 120 g

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 46

Ser Radamer plastry pakowany:

Ser dojrzewający, tłusty, plastry

Składniki

mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej (laktoza), stabilizator (chlorek wapnia), substancja konserwująca (lizozy - z białka jaja kurzego), barwnik (annato)

Jeden plaster (ok. 25 g) zawiera: energia 357 kJ 86 kcal 4%*, tłuszcz 6,5 g 9%*, kw. tł. nasycone 4,5 g 23%*, cukry 0 g 0%*, sól 0,4 g 7%*

Wartość energetyczna 100 g: 1426 kJ / 343 kcal

Opakowanie 150 g

Pakowany w atmosferze ochronnej.

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 47

Ser Ricotta:

Pełnotłusty, miękki ser zwarowy.

Pozostałe informacje

Zawartość suchej masy min. 23%, zawartość tłuszczu w suchej masie min. 39%.

Informacja o wartości odżywczej

Wartości odżywcze 100 g produktu

Wartość energetyczna: 562 kJ/135 kcal

Tłuszcz: 10,7 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 7,5 g

Węglowodany: 2,5 g

w tym cukry: 2,5 g

Błonnik: 0,0 g

Białko: 7,4 g

Sól: 0,3 g

Opakowanie 150 – 250 g

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 48

Ser salami pełnotłusty kl. I:

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, substancja konserwująca: azotan potasu, kultury bakterii mlekowych (zawierają laktozę (z mleka)), barwnik annato
kształt - walec, skórka gładka, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegającą do skórki, oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ziarna grochu, miąższ elastyczny, jednolity w całym serze, o masie 1,2 lub 2,5 kg, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko kwaśny, lekko pikantny, aromatyczny

zawartość tłuszczu nie mniej niż 23 g w 100 g produktu

zawartość białka nie mniej niż 28 g w 100 g produktu

zawartość węglowodanów nie mniej niż 3 g w 100 g produktu

minimalny okres dojrzewania sera – 3 tygodnie,

Informacja o wartości odżywczej

Wartości odżywcze 100 g produktu:

Wartość energetyczna 361 kJ / 327 kcal

tłuszcz 23 g

- w tym kwasy nasycone 14 g

węglowodany 0 g

- w tym cukry 0 g

białko 30 g

sól 1,2 g

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka, rolada lub blok cylindryczny od 1,2 do 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

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,

f.) datę załadowania do transportu.

g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 49

Ser salami plastry pakowany :

Ser Salami w plastrach zawartość tłuszczu 27%, ser bez konserwantów

Składniki

mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, barwnik: annato, zawartość tłuszczu 27%

Porcja 12,5 g produktu dostarcza: energia 178 kJ 43 kcal 2%*

100 g produktu dostarcza: energia 1424 kJ 343 kcal 17%*

%RWS*

Pakowany w atmosferze ochronnej

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,

f.) datę załadowania do transportu.

g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 50

Ser sałatkowy typu bałkańskiego

Ser sałatkowy, miękki, niedojrzewający.

Składniki

mleko, sól, kultury bakterii fermentacji mlekowej.

Wartość odżywcza w 100g produktu

Kalorie 937 kJ / 226 kcal

Białko 14,7-15g

Węglowodany 1,2-1,4g

Tłuszcz 18,0-19g

Opakowanie jednostkowe – masa netto 200 g

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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 51

Ser topiony typu Hochland 180- 200g (różne smaki) krążki :

Wymagania klasyfikacyjne:

opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny (o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta,) powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia,

zawartość tłuszczu nie mniej niż 26%,

zawartość soli nie więcej niż 3,0%,

zawartość wody nie więcej niż 55%,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowania:

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 52

Ser topiony plastry typu Hochland (różne smaki):

Gouda: ser 52% (w tym 29% sera Gouda), woda, odtłuszczone mleko w proszku, masło, białka mleka, sole emulgujące: E452 i E339, sól, aromat sera (zawiera mleko), barwniki: karoteny i annato

Cheddar: ser Cheddar (52%), woda, odtłuszczone mleko w proszku, masło, białka mleka, sole emulgujące: E452 i E339, aromat naturalny (zawiera mleko), sól, barwniki: karoteny i ekstrakt z papryki

Tost: ser (52%), woda, odtłuszczone mleko w proszku, masło, białka mleka, sole emulgujące: E452 i E339, aromat naturalny (zawiera mleko), sól, barwniki: karoteny i ekstrakt z papryki

Fit Gouda: ser 54% (w tym 9% sera Gouda), woda, odtłuszczone mleko w proszku, sole emulgujące: E452 i E339, białka mleka, sól, regulator kwasowości: cytryniany sodu, barwnik: karoteny

Emmentaler: ser 51% (w tym 5% sera Emmentaler), woda, odtłuszczone mleko w proszku, masło, białka mleka, sole emulgujące: E452 i E339, sól, aromat sera (zawiera mleko), barwniki: karoteny i annato

Z szynką: ser 56%, woda, odtłuszczone mleko w proszku, szynka 5% (mięso wieprzowe, woda, sól, glukoza, przeciwutleniacz: E301, substancja konserwująca: E250), sole emulgujące: E452 i E339, białka mleka, masło, regulator kwasowości: E331, aromat (zawiera mleko), aromat dymu wędzarniczego, sól

Ze szczypiorem: ser 53%, woda, odtłuszczone mleko w proszku, masło, sole emulgujące: E452 i E339, białka mleka, cebula suszona, aromat, regulator kwasowości: cytryniany sodu, czosnek suszony, szczypior suszony (0,2%), sól, barwnik: karoteny

Wymagania klasyfikacyjne:

opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny w plastrach pojedynczo pakowanych w folie (o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta, kwadratu, prostokąta.), powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia, zawartość tłuszczu nie mniej niż 26%, zawartość soli nie więcej niż 3,0%, zawartość wody nie więcej niż 55%,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – plastry pojedynczo pakowane w folię, paczki po 8 szt. w folie
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 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,
- f.) datę załadunku do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 53

Ser topiony pełnotłusty:

Wymagania klasyfikacyjne:

opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny (o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta, kwadratu, prostokąta, (walca), powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, w serach blokowych i w puszkach umożliwiającą krojenie, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia,

zawartość tłuszczu nie mniej niż 27 g na 100 g produktu

zawartość białka w 100 g produktu nie mniej niż 6 g

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka 100 g lub szt. o wadze 25 g – pakowane w pudełko tekturowe,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 54

Ser twarogowy chudy

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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 55

Ser twarogowy tłusty kl. I:

Wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny

zawartość tłuszczu w 100 g produktu nie mniej niż 8 %, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, zawartość wody nie więcej niż 70%, ser formowany w paczki (do 1,5 kg.) lub kostki (250 g), opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowanie jednostkowe – kostka lub klinek od 200 do 1000 g,

Opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 56.

Ser tyłzyci

Ser tyłzyci – gatunek sera półtwardego typu szwajcarsko-holenderskiego, podpuszczkowego, dojrzewającego, produkowanego z krowiego mleka, jasnożółtego o dość ostrym smaku i zapachu, i niewielkich okach oraz ciemnobrązowej skórce

Na 100 g

Wartość energetyczna (kcal) 339

Tłuszcz 26 g
Węglowodany 1,9 g
Błonnik 0 g
Białko 24 g

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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu
Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00
Poz 57

Ser górski typu fromage różne smaki kl. I

Skład: twaróg chudy, tłuszcz roślinny (tłuszcze roślinne utwardzone, tłuszcz roślinny, olej roślinny, woda, emulgatory - mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych oraz kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym, lecytyna; aromat, regulator kwasowości "kwas cytrynowy"), przyprawy naturalne, sól, substancja konserwująca: sorbinian potasu

Wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata, bez grudek, widoczne cząstki użytych dodatków, barwa naturalna, biała lub charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych (papryka, pieprz, chrzan, cebula, czosnek itp.), jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, wyraźny smak i zapach użytych do produkcji dodatków, zawartość tłuszczu w 100 g produktu nie mniej 26 g
zawartość metali zgodna z powoływaną PN,
zawartość białka w 100 g nie mniej niż 11 g
zawartość węglowodanów w 100 g nie mniej niż 4,30 g
ser formowany w paczuski lub kostki, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,
Opakowanie jednostkowe – kostka lub kubek z tworzywa sztucznego 80 g,
Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa

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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu
Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00
Poz 58.

Ser wędzony mini gołka zakopiańska

Mini gołka zakopiańska. Ser parzony, dojrzewający, wędzony.
Składniki: mleko, sól, stabilizator - chlorek wapnia, kultury bakterii
Wartości odżywcze w 100 g:
Wartość energetyczna 1110 kJ/267 kcal
Tłuszcz 18,5 g
w tym kwasy nasycone 12 g
Węglowodany 0 g
w tym cukry 0 g

Białko 25 g

Sól 2,5 g

Opakowanie jednostkowe tacka – waga brutto ok 180 g

Waga netto -135 -145 g

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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu, godz. dostaw: 8.00-11.00

Poz 59.

Ser żółty wędzony kl. I:

Wymagania klasyfikacyjne:

kształt - walec, skórka gładka, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegającą do skórki, oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ziarna grochu, mięsz elastyczny, jednolity w całym serze, o masie 1,2 lub 2,5 kg, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko kwaśny, lekko pikantny, podwędzony

zawartość tłuszczu nie mniej niż 23 g w 100 g produktu

minimalny okres dojrzewania sera –3 tygodnie,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka, rolada lub blok cylindryczny od 1,2 do 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu, godz. dostaw: 8.00-11.00

Poz 60.

Serek Hochland mini

Hochland Kanapkowy w wersji mini. Produkt ma kremową konsystencję i intensywny smak. Podzielony na cztery porcje, w trzech wariantach: w wersji ze smakiem śmietankowym oraz miksem smaków – śmietankowy i ze szczypiorkiem oraz śmietankowy i z ogórkiem i koperkiem

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – 4x30 g – 120 g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 61.

Serek homogenizowany kl. I op. 0,140 – 0,2 kg:

Wymagania klasyfikacyjne:

Różne smaki – np. truskawkowy, brzoskwiniowy, wiśniowy, waniliowy,

struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny dla użytych owoców (dla serków owocowych)

zawartość tłuszczu nie mniej niż 3,5 g w 100 g produktu ,

zawartość metali zgodna z powoływaną PN,

zawartość wody nie więcej niż 70%,

ser pakowany w opakowania z tworzyw sztucznych posiadających atest akredytowanej jednostki certyfikującej,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 140-200 g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 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,

f.) datę załadowania do transportu.

g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 62

Serek kanapkowy różne smaki op. 120 g

Jogurtowy serek kremowo-śmietankowy

Serek naturalny

Serek kremowo-śmietankowy z ziołami

Serek kremowo-śmietankowy z papryką

Kremowo śmietankowy serek ze szczypiorkiem

Kremowo-śmietankowy serek z czosnkiem

Składniki

serek śmietankowy (ze śmietanki)

sól

przyprawy: różne w zależności od smaku

substancje zagęszczające: guma guar, mączka chleba świętojańskiego, żelatyna wieprzowa

Wartości odżywcze

Składnik pokarmowy w 100 g:

wartość energetyczna 1004 kJ/ 243 kcal

zawartość:

tłuszczu 23,0 g

w tym kwasów tłuszczowych nasyconych 16,0 g

węglowodanów 4,0 g

w tym cukrów 2,8 g

białka 5,0 g
soli 0,6 g

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 63

Serek śmietankowy produkt termizowany (różne smaki)

Serek śmietankowy do smarowania z dodatkami typu szczypiorek, cebula, pieprz, papryka, warzywa

Skład: serek śmietankowy, białka mleka, sól, dodatki (zależnie od smaku), aromat

Opakowanie jednostkowe 130-140 g

Wartość odżywcza produktu w przeliczeniu na 100 g:

Wartość energetyczna Ok. 1023 kJ / 248 kcal

Tłuszcz 22,5-24,5 g

W tym kwasy tłuszczowe nasycone 15-17g

Węglowodany 3-3,5 g

Białko 5,4-6,2 g

Sól 0,6- 1,0 g

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 64.

Ser ziarnisty twarogowy typu wiejski kl. I:

Składniki: twaróg ziarnisty, śmietanka, sól

Wymogi Informacja o wartości odżywczej

Wartości odżywczych 100 g:

wartość energetyczna 406 kJ / 97 kcal

białko 11 g

węglowodany 2 g

tłuszcz 5

struktura i konsystencja – jednolita, porowata, z wyraźnymi kształtnymi grudkami przypominającymi swym wyglądem “rozdrobiony styropian w lekko płynnym serze, barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśno – słonawy, wyraźny smak i zapach mleczny, zawartość tłuszczu w 100 g produktu nie mniej niż 5 g zawartość metali zgodna z powoływaną PN, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego od 150 do 200 g,

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa

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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 65.

Ser z twarogu i śmietany Kiri:

Kiri ser z twarogu i śmietanki

Wartość odżywcza w 100 g

Energia: 1240 kJ/ 301 kcal

Tłuszcz : 28,5 g

w tym kwasy nasycone : 19,0 g

Węglowodany : 2,5 g

w tym cukry : 2,5 g

Białko : 8,5 g

Sól : 1,5 g

Wapń : 520 mg (65% RWS*)

*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal):

Składniki

twaróg 76% (w tym śmietanka 51%), woda, masło, białka mleka, emulgatory: e 341, e 452, e 331, sól, koncentrat składników mineralnych z mleka, substancja zagęszczająca: e 407, 65% tłuszczu w suchej masie.

Poz 66.

Śmietana zakwaszona 12%**Śmietana zakwaszona 12% tł. Poddana zakwaszaniu kwasami i/lub regulatorami kwasowości w celu obniżenia pH i/lub koagulacji:****Wymagania klasyfikacyjne:**

wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, surowiec – mleko według

zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 12%, zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia,

Cechy dyskwalifikujące:

niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjęlczenia, zapeśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, obecność bakterii z grupy salmonella, leisteria monocytogenes, rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone

Opakowanie jednostkowe – kubki hermetycznie zamknięte od 0,2 do 0,5 l lub karton o poj. od 0,5 do 1 l,

Opakowanie zbiorcze – kartony lub pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 67.

Śmietana zakwaszona 18% tł. Poddana zakwaszaniu kwasami i/lub regulatorami kwasowości w celu obniżenia pH i/lub koagulacji:**Wymagania klasyfikacyjne:**

wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, surowiec – mleko według PN–A–86002,

zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 18%, zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia,

Cechy dyskwalifikujące:

niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjelczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, obecność bakterii z grupy salmonella, leisteria monocytogenes, rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone

Opakowanie jednostkowe – kubki hermetycznie zamknięte od 0,2 do 0,5 l lub karton o poj. od 0,5 do 1 l,

Opakowanie zbiorcze – kartony lub pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 68

Śmietanka 36% tł. 1 l karton**Śmietanka UHT 36% tłuszczu****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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 69

Śmietanka 34% tł**Śmietanka UHT 34% tłuszczu****Opakowanie 0,5- 1 l****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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia **Część II (mleko)**

Wykonawca na potrzeby spełnienia wymagań jakościowych realizacji dostaw zobowiązany jest posiadać wdrożony i stosowany system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP, objęty nadzorem właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej nad stosowaniem zasad wdrożonego i działającego systemu HACCP. Powyższy wymóg dotyczy wszystkich pomieszczeń, budynków, magazynów przeznaczonych przez Wykonawcę do zabezpieczenia realizacji umowy.

Poz 1 Mleko spożywcze UHT 2% tł. 0,5 l karton

Opakowanie zbiorcze 10-12 szt karton oraz zgrzew termokurczliwy

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00 – 5.00 lub 8.00 – 11.00 w zależności od potrzeb zamawiającego

Poz 2. Mleko spożywcze UHT 3,2% tł. 1 l karton

Opakowanie zbiorcze 10-12 szt karton oraz zgrzew termokurczliwy

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00 – 5.00 lub 8.00 – 11.00 w zależności od potrzeb zamawiającego

Poz 3. Mleko spożywcze pasteryzowane 3,2% tłuszczu 1 – 10 l

Wymagania klasyfikacyjne:

jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 3,2%, pH 6,6 –6,8,

gęstość nie mniejsza niż 1,0280, punkt zamarzania nie wyższy niż –0,512 °C,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie, pozostałość antybiotyków, obecność bakterii z grupy coli, salmonella, gronkowców chorobotwórczych,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie:

opakowanie jednostkowe – torby z folii polietylenowej bezbarwnej, torby z jednorodnej folii polietylenowej barwionej, od 1 do 10 l,

opakowanie zbiorcze – pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

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,

Częstotliwość dostaw:

5 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00 – 5.00