

Część nr1

Śmietana kwaśna 18% Jm. Kg

Śmietana zakwaszona 18 % tł. Poddana zakwaszaniu kwasami lub regulatorami kwasowości .

wymagania klasyfikacyjne:

wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 18 %,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się stosowanie kwasów: mlekowego, cytrynowego lub regulatorów kwasowości

cechy dyskwalifikujące:

niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone

opakowania:

Opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o poj. do 0.5 litra

Opakowanie zbiorcze – pojemniki plastikowe lub tekturowe(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,

inne wymagania:

termin przydatności do spożycia min. 14 dni

Serek homogenizowany naturalny tłusty Jm.-kg

Serek homogenizowany naturalny tłusty

wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek,
barwa naturalna, charakterystyczna dla serka homogenizowanego naturalnego,
smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny,
zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 30 %,
zawartość wody nie więcej niż 70 %,
ser pakowany w opakowania z tworzyw sztucznych

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zamięśnienia,
zaniżona zawartość tłuszczu,
brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

opakowania:

opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 135 g do 250 g,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 kg do 5 kg lub pojemnik plastikowy,

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:

termin przydatności do spożycia min. 14 dni

Ser homogenizowany smakowy – Jm.-kg

Ser homogenizowany smakowy

wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, widoczne kawałki owoców
barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników np. truskawek, brzoskwiń, malin,
wiśni, jagód, wanilii, czekolady, itp

smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny dla użytych
owoców

zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 17 %,

zawartość wody nie więcej niż 70 %,

ser pakowany w opakowania z tworzyw sztucznych,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia,

zaniżona zawartość tłuszczu,

brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

opakowania:

opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy
dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 100 g do 150 g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 kg do 5 kg lub pojemnik plastikowy,

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:

termin przydatności do spożycia min. 14dni,

dostawa jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór
smaku serów zależy od Zamawiającego

Twarożek wiejski granulowany Jm -kg

Twarożek wiejski granulowany

wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – lekko luźna z widocznymi grudkami
barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie,
smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny
ser pakowany w kubeczki plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
zdeformowane kształty,
rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia,
brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

opakowania:

Opakowanie jednostkowe - kubek plastikowy 150g

Opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy lub karton tekturowy (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,

inne wymagania:

termin przydatności do spożycia min. 14 dni

Ser twarogowy półtłusty- kostka 200-250g

Ser twarogowy półtłusty

wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja sera twarogowego– jednolita, zwarta, lekko luźna;

sera twarogowego sypkiego- rozdrobniona w formie grudek ‘

barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie,

smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny

zawartość tłuszczu w 100g produktu- 3-4%

ser twarogowy formowany w kostki (200-250 g), pakowany w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), ser twarogowy sypki (500g) pakowany w torebkę foliową.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

zdeformowane kształty,

rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,

zaniżona zawartość tłuszczu,

brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

opakowania:

Opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy lub karton tekturowy (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,

inne wymagania:

termin przydatności do spożycia min. 7 dni

Mleko spożywcze pasteryzowane 2 % tł.

Mleko spożywcze pasteryzowane 2 %

wymagania klasyfikacyjne:

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

dopuszczalne tolerancje:

różnica zawartości tłuszczu od deklarowanej nie większa niż 0,05 %

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie, pozostałość antybiotyków, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie jednostkowe – torby z jednorodnej folii polietylenowej barwionej od 1 l. do 5 litrów, butelki plastikowe lub kartoniki tekturowe o pojemności 1 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,

inne wymagania:

termin przydatności do spożycia min. 5 dni

Masło ekstra Jm. -kg

Masło ekstra

wymagania klasyfikacyjne:

wygląd – kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita,

konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna,

smak czysty lekko kwaśny, mlekowy,

Zawartość wody nie więcej niż 16%

Zawartość tłuszczu nie mniej niż 82%

dopuszczalne tolerancje:

zawartość soli nie większą niż 2,0 %,

barwa nieznacznie intensywniejszą na powierzchni,

dopuszcza się konsystencję lekko twardawą lub lekko mazistą,

możliwy smak i zapach lekko odbiegający od czystego – z nieznacznym posmakiem pasteryzacji, lekko tłuszczowy,

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,

opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,

opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka od 200 g - 250 g,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 10 kg do 20 kg,

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:

termin przydatności do spożycia min. 14 dni

