

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Buraki ćwikłowe</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	Jakość klasa I ,korzenie całe, zdrowe, prawidłowo wykształcone czyste, bez uszkodzeń, niewłókniste; jędrne, bez objawów zwiędnięcia; zabarwienie przekroju ciemnoczerwone, wyrównane; średnica korzeni 6 - 9cm W każdorazowej dostawie buraki powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości
<b>Zapach i smak</b>	bez obcych zapachów i smaków
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	nie więcej niż 1% masy netto; w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od masy dostarczonego surowca
<b>Pakowanie</b>	worki siatkowe, skrzynki 10-15 kg Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko buraki tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany , masą netto, klasą jakości

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Buraki botwina</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	Jakość klasa I –młode buraczki wraz z liśćmi, korzenie całe, zdrowe, czyste, jędrne bez objawów zwiędnięcia, bez uszkodzeń, niewłókniste; kształt kulisty; zabarwienie przekroju ciemnoczerwone, wyrównane; średnica korzeni 2÷3 cm; liście zdrowe, świeże bez uszkodzeń i szkodników W każdorazowej dostawie botwina powinna być jednolita tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości
<b>Zapach i smak</b>	bez obcych zapachów i smaków
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	nie więcej niż 1% masy netto; w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od masy dostarczonego surowca
<b>Pakowanie</b>	Pęczki (wiązki) od 1 -3 kg bez chwastów; botwina w każdej jednostce opakowania powinna być jednolita tj tego samego pochodzenia, tej samej jakości oraz o zbliżonej barwie; sposób pakowania powinien zabezpieczać przed uszkodzeniami
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany , masą netto, klasą jakości

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Cebula</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	<p>Cebula – jakość klasa I. odmian uprawnych, właściwie dosuszona- dwie pierwsze łuski zewnętrzne i szyjka powinny być całkowicie suche, szyjka cebuli podczas ściskania palcami nie może mieć żadnych oznak wilgoci cała, zdrowa, twarda, czysta, bez uszkodzeń w tym uszkodzeń spowodowanych mrozem, bez nadmiernej wilgotności zewnętrznej, z zaschniętą szyjką – nie wypuszczająca młodych pędów, średnica min.4 cm; kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony; barwa łuski suchej jasnożółta do jasnobrązowej, łuski mięsistej białokremowa lub kremowo-zielonkawa, jednolita (gatunkowo tj. tej samej odmiany, jakościowo i wielkościowo) w każdorazowej dostawie .</p> <p>Wady dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wady barwy łuski</li> <li>• ciemne plamy</li> <li>• spękania łuski</li> <li>• zazielenienia</li> <li>• wtórne wytwarzanie korzeni</li> <li>• porażenie szarą pleśnią, uszkodzenia spowodowane mrozem, cebulę uważa się za przemrożoną, gdy więcej niż dwie zewnętrzne łuski mięsiste są przemarznięte i mają szklisty wygląd</li> </ul>
<b>Zapach i smak</b>	intensywny, charakterystyczny, smak piekący, ostry, specyficzny dla cebuli
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	nie więcej niż 1,0 % wag. w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od ilości dostarczonego surowca
<b>Pakowanie</b>	worki siatkowe lub skrzynki 10-15 kg Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko cebulę tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany , masą netto, klasą jakości

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Czosnek różowy</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	<p>Klasa Ekstra- zdrowy, dosuszony jędrny, główki czosnku powinny być:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- całe i zwarte</li> <li>- o regularnym kształcie,</li> <li>- prawidłowo oczyszczone. Powinny być wolne od uszkodzeń.</li> </ul> <p>Korzenie w przypadku czosnku dosuszonego powinny być przycięte przy piętce główki.</p> <p>Średnica min.45 mm; kształt kulisty, spłaszczony lub wydłużony; barwa łuski różowa lub fioletowa ,bez obcych zapachów i smaków, bez zewnętrznych oznak wyrośnięcia. Czosnek powinien być jednolity, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości.</p>
<b>Zapach i smak</b>	intensywny, charakterystyczny, smak piekący, ostry, specyficzny dla czosnku
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	nie więcej niż 1,0 % wag. w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od ilości dostarczonego surowca
<b>Pakowanie i oznakowanie</b>	<p>Warkocze, worki siatkowe lub skrzynki 0,5 – 3kg</p> <p>Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zgrupowane na tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz: Cechy identyfikacyjne tj. nazwa i adres producenta/dostawcy</p> <p>Nazwa produktu np- "Czosnek świeży", „czosnek nie dosuszony” lub „czosnek dosuszony” jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz, nazwa odmiany lub typu handlowego („czosnek biały”, „czosnek różowy” itp.),</p> <p>Pochodzenie produktu - Kraj pochodzenia . Charakterystyka jakości handlowej – Klasa jakości</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wielkość (jeśli sortowano według wielkości), określona minimalną i maksymalną średnicą,</li> </ul> <p>Dla czosnku w warkoczach przewożonego luzem (ładowany bezpośrednio do środka transportu), powyższe informacje powinny być podane w dokumentach towarzyszących towarowi, umieszczonych w widocznym miejscu wewnątrz środka transportu.</p>
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Koperek natka Pietruszka natka</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	Klasa jakości I – natka pietruszki i kopru ogrodowego świeża, zdrowa, bez oznak pleśni lub gnicia, czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, cała, o łodygach nie połamanych, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych; barwa świeża zieleń bez zażółknięć.
<b>Zapach i smak</b>	charakterystyczny, bez obcych zapachów
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	nie więcej niż 1,0 % wag. w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od ilości dostarczonego surowca
<b>Pakowanie</b>	Wiązki (pęczki) o masie 50g, bez korzeni i chwastów; natka w każdej jednostce opakowania powinna być jednolita tj tego samego pochodzenia, tej samej jakości oraz o zbliżonej barwie; sposób pakowania powinien zabezpieczać przed uszkodzeniami
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Ogórek świeży</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	Klasa jakości I ogórki świeże, zdrowe, czyste, niezwiędnięte, bez uszkodzeń mechanicznych oraz spowodowanych przez choroby i szkodniki, o nasionach niewykształconych, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni; o typowym kształcie - długość od 6 do 15 cm, średnica 2,5 do 5 cm (średnica powinna być mniejsza od połowy długości) i praktycznie proste; barwa zielona, typowa dla odmiany; dopuszcza się rozjaśnienia barwy od strony, którą ogórek przylegał do ziemi oraz rozjaśnienia na końcu ogórka; jednolite odmianowo i pod względem wielkości
<b>Zapach i smak</b>	charakterystyczny, bez obcych zapachów, bez goryczki
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	nie więcej niż 1,0 % wag. w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od ilości dostarczonego surowca
<b>Pakowanie</b>	worki siatkowe lub skrzynki; Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko ogórki tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, wiata lub magazyn w temp. 5 – 20 °C do 2 dni
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Marchew - korzeń Pietruszka – korzeń</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	Klasa jakości I -korzenie jędrne (nie mogą być zwiędnięte i wyschnięte), zdrowe (nie mogą być zgniłe i zapleśniałe, bez chorób), całe, czyste, myte i osuszone nie popękane, bez bocznych rozgałęzień, z całkowicie i gładko obciętą główką nie zawierającą pozostałości naci; korzenie o wyrównanym zabarwieniu kory i rdzenia, nie zdrewniałe, jednolite w całej partii, wyrównane pod względem wielkości, kształtu i średnicy; nie dopuszcza się korzeni o żółtym zabarwieniu; średnica powyżej 3,5cm, nie może mieć śladów po szkodnikach i bez obecności szkodników.
<b>Zapach i smak</b>	bez obcych zapachów – nie może być przechowywana z cebulą, smak lekko słodki.
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	nie więcej niż 2% masy netto; w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od masy dostarczonego surowca
<b>Pakowanie</b>	worki siatkowe lub skrzynki; 5-15 kg Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko marchew bądź pietruszkę tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Papryka czerwona</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	Klasa jakości I strąki całe o zabarwieniu czerwonym, zdrowe, jędrne, bez wad skórki, nie dopuszcza się papryki z objawami gnicia lub takimi zmianami, które czynią ją niezdatną do spożycia; czysta, niezwiędnięta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych; wolna od uszkodzeń mrozowych, od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego; bez oparzelin słonecznych
<b>Zapach i smak</b>	charakterystyczny, bez obcych zapachów specyficzny dla odmiany papryki
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	nie więcej niż 1,0 % wag. w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od ilości dostarczonego surowca
<b>Pakowanie</b>	karton 5-10 kg Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko paprykę tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Kapusta głowiasta biała</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	Klasa jakości I -główki całe, świeże, zdrowe, czyste, koloru lekko zielonego, bez szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, bez objawów chorobowych, nie popękane, nie przerośnięte, nie zaparzone, nie ognite i nie zmarznięte; dopuszcza się niewielkie pęknięcia oraz główki rozluźnione, lecz zwinięte; kapusta wczesna sprzedawana na wagę powinna mieć 3÷4 liście, głąb krótko przycięty; barwa jasnozielona bez rdzawych przebarwień, nie dopuszcza się oznak zmian chorobowych lub gnicia, wielkość główki 1,5 - 3,0 kg. Kapusta głowiasta powinna być krótko przycięta. W przypadku zielonej kapusty włoskiej i młodej kapusty białej, kilka liści może być zostawionych dla ochrony. W klasie I kapusta głowiasta musi być jednolita pod względem kształtu i koloru.
<b>Zapach i smak</b>	charakterystyczny, bez obcych zapachów i smaków
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	nie więcej niż 1,0 % wag. w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od ilości dostarczonego surowca
<b>Pakowanie</b>	worki siatkowe lub skrzynki właściwie oznakowane 15- 25 kg Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko kapustę tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany , masą netto, klasą jakości

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Kapusta głowiasta czerwona</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	klasa jakości I – główki, całe świeże, zdrowe, czyste, bez szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, bez objawów chorobowych, nie popękane, nie przerośnięte, nie zaparzone, nie ognite i nie zmarznięte; dopuszcza się niewielkie pęknięcia oraz główki rozluźnione, lecz zwinięte; maksymalnie jeden liść ochronny; głąb krótko przycięty; barwa fioletowa wyrównana w całej masie główki. W klasie I kapusta głowiasta musi być jednolita pod względem kształtu i koloru.
<b>Zapach i smak</b>	charakterystyczny, bez obcych zapachów i smaków
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	nie więcej niż 1,0 % wag. w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od ilości dostarczonego surowca
<b>Pakowanie</b>	worki siatkowe lub skrzynki 15 -25 kg Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko kapustę tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany , masą netto, klasą jakości

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Seler korzeń</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	Klasa jakości I – bulwy korzeniowe całe, prawidłowo wykształcone, czyste, myte, wysuszone, twarde, jędrne, na przekroju: białe lub biało-kremowe bez pustych przestrzeni. seler zdrowy, bez objawów gnicia lub takich zmian, które czynią go niezdatnym do spożycia, bez oznak zmarznięcia. Wielkość: średnica poprzeczna 9 – 11cm
<b>Zapach i smak</b>	charakterystyczny, bez obcych zapachów i smaków
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	nie więcej niż 1,0 % wag. w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od ilości dostarczonego surowca
<b>Pakowanie</b>	worki siatkowe lub skrzynki 10-15 kg Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko selerzy tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Kapusta pekińska</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	Klasa jakości I –główka podłużna, dobrze wykształcona, zwarta, liście zewnętrzne zielone do seledynowego, bez uszkodzeń mechanicznych, zdrowa - bez śladów gnicia i chorób grzybowych, bez szkodników i śladów po szkodnikach, o świeżym wyglądzie każda główka owinięta folią, główka przycięta poniżej najniższego liścia. Wielkość główek 0,8 – 1,2 kg
<b>Zapach</b>	charakterystyczny, bez obcych zapachów
<b>Smak</b>	charakterystyczny, bez obcych smaków
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	nie więcej niż 1,0 % wag. w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od ilości dostarczonego surowca
<b>Pakowanie</b>	Karton 10-15 kg, każda główka owinięta folią. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko kapustę tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Cukinia</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	Cukinie klasa Ekstra - najwyższej jakości, dobrze rozwinięte o odpowiednim kształcie, jędrne, młode zanim ich nasiona staną się twarde muszą być nienaruszone, wraz z ogonkiem liściowym starannie przyciętym o maksymalnej długości 3 cm, mieć świeży wygląd; barwa zielona lub ciemnozielona, skórka gładka, błyszcząca ; produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia jest wyłączony; być wolne od uszkodzeń spowodowanych przez insekty lub inne pasożyty; nie mieć wydrążeń; nie mieć pęknięć; być wystarczająco rozwinięte, bez nadmiernego rozwoju nasion; być wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej.
<b>Zapach i smak</b>	charakterystyczny, bez obcych zapachów i smaków
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	czyste, praktycznie nie zawierać jakichkolwiek widocznych ciał obcych
<b>Pakowanie</b>	worki siatkowe lub skrzynki od 5 do 10 kg. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko cukinię tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany , masą netto, klasą jakości

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Por</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	Klasa jakości I pory muszą być całe; mieć świeży wygląd, z usuniętymi liśćmi zgniłymi i uschniętymi; nie wytwarzać nasion; być w dobrym stanie: produkt zaczynający gnić lub psuć się taki sposób, że nie nadaje się do spożycia jest wyłączony; być wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tzn. odpowiednio „osuszone”, jeśli zostały umyte.
<b>Zapach i smak</b>	charakterystyczny, bez obcych zapachów i smaków
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	czyste, praktycznie nie zawierać jakichkolwiek widocznych ciał obcych
<b>Pakowanie</b>	worki siatkowe lub skrzynki od 1 do 3 kg. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko pory tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany , masą netto, klasą jakości



<b>Nazwa surowca</b>	<b>Pomidor Pomidor koktajlowy</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	Klasa jakości I pomidory muszą być nienaruszone; w dobrym stanie; wyłączając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia; o świeżym wyglądzie; wolne od szkodników; wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; muszą mieć twardy miąższ i cechy charakterystyczne dla odmiany w zakresie kształtu, wyglądu i rozwoju, wolne od zazielenień. Barwa czerwona lub ciemnoczerwona, skórka gładka, błyszcząca. Pomidor koktajlowy – owoce czerwone, jędrne o drobnej wielkości zawieszane na gałązkach.
<b>Zapach i smak</b>	charakterystyczny, bez obcych zapachów i smaków
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	czyste, praktycznie nie zawierają jakichkolwiek widocznych ciał obcych
<b>Pakowanie</b>	Pomidor - skrzynki lub katony od 5 do 10 kg Pomidor koktajlowy - opakowania jednostkowe z tworzywa sztucznego 300-500g każde owinięte folią. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko pomidory tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości, a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Salata dekoracyjna</b> <b>Salata zielona</b> <b>Salata lodowa</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	<p>Salata klasa I • dobrze wykształcone,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zwarte, mając na uwadze sposób uprawy oraz gatunek sałaty</li> <li>• bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia,</li> <li>• bez uszkodzeń spowodowanych mrozem. musi być nieuszkodzona; być w dobrym stanie, wyłączając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia; być czysta i oczyszczona; mieć świeży wygląd, być jędrna, wolna od szkodników; być wolna od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; Dobrze uformowane serce; barwy zielonej</li> </ul> <p>W przypadku sałaty lodowej bardzo mocno krucha przy rozłamywaniu powinna dawać odgłos łamania.</p> <p>Salata dekoracyjna ma mieć liście karbowane zielone, może być również bordowa.</p>
<b>Zapach i smak</b>	charakterystyczny, bez obcych zapachów i smaków
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	czyste, praktycznie nie zawierać jakichkolwiek widocznych ciał obcych
<b>Pakowanie</b>	<p>skrzynki, pojemniki</p> <p>sałata lodowa – każda główka owinięta folią spożywczą główki wielkości od 450g-650g</p> <p>sałata dekoracyjna, zielona - gramatura główek od 250g- 350g</p> <p>Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko sałatę tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.</p>
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Szczaw</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	Klasa jakości I świeże, zdrowe, zielone liście bez pędów kwiatostanowych, bez chwastów, bez plam spowodowanych przez mróz i choroby, bez oznak pleśni, gnicia, zaparzenia, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych
<b>Zapach i zapach</b>	silnie kwaśny, charakterystyczny, bez obcych posmaków
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	czyste, praktycznie nie powinny zawierać jakichkolwiek widocznych ciał obcych
<b>Pakowanie</b>	Pęczki (wiązki) o gramaturze od 500g do 1 kg. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko szczaw tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Kalafior</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	Klasa jakości I róże (główki) muszą być dobrze wykształcone, jędrne, o świeżym wyglądzie, nienaruszone; zdrowe, wyklucza się produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia; o świeżym wyglądzie; wolne od nieprawidłowego zawilgocenia zewnętrznego; dobrze uformowane, twarde, spoiste; mieć bardzo gęstą strukturę; być jednolicie białe lub jasnokremowe; być wolne od uszkodzeń, takich jak skazy, wystające liście na główce, ślady mrozu, obicia, rozmiar róży średnica min. 17 cm, waga róży min. 1 kg (dla majowych 0,8 kg), liście kalafiorów powinny być świeże.
<b>Zapach i smak</b>	charakterystyczny, bez obcych zapachów i smaków
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych, szkodników.
<b>Pakowanie</b>	Karton, skrzynka od 6 do 10 szt. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko kalafiorów tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Fasolka szparagowa</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	Klasa jakości I strączki fasoli muszą być nienaruszone; w dobrym stanie, wyklucza się produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia; wolne od twardych włókien; wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; mieć kształt, rozmiary i ubarwienie charakterystyczne dla danej odmiany; być świeże i jędrne.
<b>Zapach i smak</b>	charakterystyczny, bez obcych zapachów i smaków.
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	Czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych, szkodników.
<b>Pakowanie</b>	worki siatkowe lub skrzynki od 5 do 10 kg. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko fasolkę tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Szczypior</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	Klasa jakości I szczypior powinien być zdrowy, bez oznak pleśni lub gnicia, czysty, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, cały, o łodygach nie połamanych, o świeżym wyglądzie, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych; barwa zielona,
<b>Zapach i smak</b>	charakterystyczny, bez obcych zapachów i smaków
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	nie więcej niż 1% masy netto; w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od masy dostarczonego surowca
<b>Pakowanie</b>	Wiązki (pęczki) o masie 50g, bez chwastów; szczypior w jednostce opakowania powinien być jednolity tj tego samego pochodzenia, tej samej jakości oraz o zbliżonej barwie; sposób pakowania powinien zabezpieczać przed uszkodzeniami
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Ziemniaki konsumpcyjne wczesne i późne</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	Klasa jakości I - bulwy zdrowe, nieuszkodzone, regularnego kształtu z płytkimi oczkami dobrym smaku, lekko mączyste, dość zwarte, o delikatnej strukturze, bez pustych miejsc wewnątrz i innych wad miąższu, nie nadmarzniete, nie zazieleniałe, nie porośnięte, nie ciemniejące na surowo i po ugotowaniu; o zawartości skrobi 16%,
<b>Zapach i smak</b>	bez obcych zapachów, bez obcych smaków
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych, szkodników. nie więcej niż 2% masy netto; w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od masy dostarczonego surowca
<b>Pakowanie</b>	Worki 10 - 25 kg Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko ziemniaki tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości

<b>Nazwa surowca</b>	<b>Rzodkiewka</b>
<b>Wygląd i barwa</b>	Klasa jakości I kształt zgrubienia rzodkiewki może być kulisty, owalny lub wydłużony, skóra może być biała, różowa, czerwona, fioletowa lub dwubarwna, miąższ soczysty i delikatny, bez oznak pleśni lub gnicia, czysty.
<b>Zapach i smak</b>	bez obcych zapachów, bez obcych smaków
<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych, szkodników.
<b>Pakowanie</b>	Wiązki (pęczki) o masie 100g, bez chwastów; rzodkiewka w jednostce opakowania powinna być jednolita tj tego samego pochodzenia, tej samej jakości oraz o zbliżonej barwie; sposób pakowania powinien zabezpieczać przed uszkodzeniami.
<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości

<b>1.</b>	<b>Nazwa surowca</b>	<b>Fasola biała „JAŚ”</b>
<b>2.</b>	<b>Wygląd i barwa</b>	Klasa jakości I - fasola biała, suszona, ziarna zbliżone wielkością do odmiany „średni Jaś”, w całości, jednorodne odmianowo, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych
<b>3.</b>	<b>Zapach i smak</b>	bez obcych zapachów, bez obcych smaków
<b>5.</b>	<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych, szkodników.
<b>6.</b>	<b>Pakowanie</b>	opakowania jednostkowe worki od 5 do 10 kg. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko fasolę tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<b>7.</b>	<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>8.</b>	<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości

<b>1.</b>	<b>Nazwa surowca</b>	<b>Groch ziarno</b>
<b>2.</b>	<b>Wygląd i barwa</b>	Klasa jakości I groch łuskany, suszony, ziarna jednorodne odmianowo, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych
<b>3.</b>	<b>Zapach i smak</b>	bez obcych zapachów, bez obcych smaków
<b>5.</b>	<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych, szkodników.
<b>6.</b>	<b>Pakowanie</b>	opakowania jednostkowe od 5 do 10 kg Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko groch tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<b>7.</b>	<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<b>8.</b>	<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości

1.	Nazwa surowca	Ogórki kiszone
2.	Wygląd i barwa	Klasa jakości I ogórki jędrne, chrupkie, barwy oliwkowozielonej, zalewa barwy od białoszarej do zielonawoszarej kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy - nie mniej niż 0,7 % wartość pH - od 3,2 do 3,8% chlorek sodu - od 1,5 do 3,0%
3.	Zapach i zapach	smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów;
4.	Zanieczyszczenia mineralne	czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych, szkodników.
5.	Pakowanie	materiał opakowaniowy – woreczki foliowe, wiaderka plastikowe, opakowania jednostkowe – 1 do 5kg. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko ogórki tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
6.	Warunki przechowywania	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-18°C
7.	Oznakowanie	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości

	Nazwa surowca	Ogórki małosolne
2.	Wygląd i barwa	Klasa jakości I ogórki jędrne, chrupkie, barwy oliwkowozielonej, zalewa barwy od białoszarej do zielonawoszarej, krótko kiszone.
3.	Zapach i zapach	smak i zapach charakterystyczny dla ogórków małosolnych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów;
4.	Zanieczyszczenia mineralne	czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych, szkodników.
5.	Pakowanie	materiał opakowaniowy – woreczki foliowe, wiaderka plastikowe opakowania jednostkowe – 3 do 5kg Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko ogórki tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
6.	Warunki przechowywania	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-18°C
7.	Oznakowanie	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości

	Nazwa surowca	<b>Kapusta kiszona</b>
2.	<b>Wygląd i barwa</b>	Klasa jakości I skrawki jędrne, chrupkie, barwy białej lub kremowo białej z odcieniem żółtawym; sok jasnoszary, opalizujący kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy – 1,0 – 1,8% wartość pH - od 3,4 do 4,0% chlorek sodu - od 1,2 do 2,5%
3.	<b>Zapach i zapach</b>	smak i zapach charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słono-kwaśny, bez obcych posmaków i zapachów
4.	<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych, szkodników.
5.	<b>Pakowanie</b>	materiał opakowaniowy – woreczki foliowe, wiaderka plastikowe, opakowania jednostkowe – 3 kg do 10kg. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko kapustę tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
6.	<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-18°C
7.	<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości

	Nazwa surowca	<b>Rzodkiew biała</b>
2.	<b>Wygląd i barwa</b> <b>Zapach i zapach</b>	Klasa jakości I, korzenie całe, zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.
3.	<b>Zanieczyszczenia mineralne</b>	czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych, szkodników.
4.	<b>Pakowanie</b>	materiał opakowaniowy – worki, skrzynki opakowania jednostkowe – 3 do 5kg Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko rzodkiew tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
5.	<b>Warunki przechowywania</b>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-18°C
6.	<b>Oznakowanie</b>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości