

Poz.1

1.	Nazwa grupy (produkty)	Jogurt – zboża
2.	Charakterystyka	Jogurt owocowy z widoczną zawartością ziaren różnego rodzaju zbóż (np. jęczmień, owies, żyto, pszenica,) oraz owoców. Zawartość ziaren nie mniej niż 2 %. Struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, lekko luźna. Barwa charakterystyczna dla użytych dodatków, jednolita w całej masie. Smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, charakterystyczny dla użytych dodatków. Zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 1,5 – 2,5%. Zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienie. Wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy. Opakowania uszkodzone mechanicznie, nie oznakowane, zabrudzone.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – kubeczki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) Opakowania jednostkowe – kubeczki o poj. – 200g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia – oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Jogurt przechowywać w temperaturze pomiędzy 2°C a 6°C.
6.	Transport	Jogurt należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostarczenia

Poz.2,5

1.	Nazwa grupy (produkty)	Jogurt owocowy Jogurt do picia
2.	Charakterystyka	Jogurt owocowy – struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna widoczne kawałki owoców nie mniej niż 9% (np. truskawek, brzoskwiń, jagód, czereśni, ananasów), w zależności od danego rodzaju jogurtu. Jogurt do picia – struktura i konsystencja – płynna, jednolita, bez grudek, o smaku owocowym (np. truskawkowym, brzoskwiniowym, jagodowym) w zależności od danego rodzaju jogurtu. Zawartość owoców nie mniej niż 4 %. Barwa charakterystyczna dla użytych dodatków, jednolita w całej masie. Smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, charakterystyczny dla użytych dodatków. Zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 1,5 – 2,5%. Zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienie. Wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy. Opakowania uszkodzone mechanicznie, nie oznakowane, zabrudzone.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – kubeczki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) Opakowania jednostkowe: – Jogurt owocowy – 150g – Jogurt polski do picia – 250g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia. Opakowanie jednostkowe – powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Jogurt przechowywać w temperaturze pomiędzy 2°C a 6°C.
6.	Transport	Jogurt należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostarczenia

Poz.3,4

1.	Nazwa grupy (produkty)	Jogurt naturalny 2%tł. 400g, 150g
2.	Charakterystyka	Jogurt naturalny z mleka z żywymi kulturami bakterii jogurtowych. Struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna. Barwa naturalna, jednolita w całej masie. Smak i zapach – świeży, łagodny, lekko kwaśny. Zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 2%. Zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia. Zawartość metali ciężkich zgodna z normą.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienie, fermentacji. Zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali. Wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy. Opakowania uszkodzone mechanicznie, nie oznakowane, zabrudzone.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – kubeczki plastikowe z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) Opakowania jednostkowe jogurtu naturalnego: 400g i 150g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia. Opakowanie jednostkowe – powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Jogurt przechowywać w temperaturze pomiędzy 2°C a 6°C.
6.	Transport	Jogurt należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostarczenia

Poz. 6,

1.	Nazwa grupy (produkty)	Margaryna twarda (mleczna)
2.	Charakterystyka	Kompozycja olejów i tłuszczów roślinnych do smażenia, gotowania i pieczenia. Konsystencja margaryny twardej powinna być jednolita i dość ścisła. Barwa wyrównana jasnokremowa do kremowej. Typowa, przyjemna i harmonijna smakowość. Zawartość soli – nie więcej niż 0,3 % Zawartość tłuszczu – nie mniej niż 70 %
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienia składników. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – folia aluminiowa. Opakowania jednostkowe – kostka 250g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia. Opakowanie jednostkowe – powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Margarynę przechowywać w temperaturze pomiędzy 4°C a 10°C.
6.	Transport	Margarynę należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostarczenia

Poz.7,8

1.	Nazwa grupy (produkty)	Masło extra, Masło jednorazowe
2.	Charakterystyka	Tłuszcz jadalny otrzymywany ze śmietany z mleka krowiego bez zawartości tłuszczów roślinnych. Wygląd, barwa – kostka starannie uformowana, barwa jednolita, powierzchnia gładka. Konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna. Smak, zapach – czysty, mlekowy, lekko tłuszczowy, bez obcych zapachów i posmaków. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 82% Zawartość soli nie więcej niż 2%
3.	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.. Złe oznakowanie produktu.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – z folii aluminiowej lub pergaminu Opakowania jednostkowe – kostka 200g Masło jednorazowe opakowania jednostkowe – kostka 10g (opakowanie zbiorcze od 50 do 100 szt.) Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia. Opakowanie jednostkowe – powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Masło przechowywane w temperaturze pomiędzy 1°C a 10°C.
6.	Transport	Masło należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostarczenia

Poz. 9,10

1.	Nazwa grupy (produkty)	Mleko spożywcze 2% tł. Mleko UHT 2%
2.	Charakterystyka	Jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka. Zawartość tłuszczu 2%, ph 6,6 – 6,8, Gęstość nie mniejsza niż 1,0280, Punkt zamarzania nie wyższy niż – 0,512°C,
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. Zaniżona zawartość tłuszczu, rozwodnienie Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – folia, butelka z tworzywa sztucznego, pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego. Opakowania jednostkowe mleka spożywczego 2% – 1l lub 5 – 10l Mleko UHT 2% – 0,5l Do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi; zawartość netto, data – termin przydatności do spożycia (dzień, miesiąc, rok), skład komponentów użytych do produkcji, rodzaj opakowania (wg normy PN), oznaczenie partii i zawartość tłuszczu. Opakowanie jednostkowe – powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Mleko przechowywane w temperaturze pomiędzy 2°C a 8°C.
6.	Transport	Mleko należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia mleka – 7 dni od daty dostarczenia, mleka UHT – 30 dni od daty dostarczenia

Poz. 11

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ser biały półtłusty
2.	Charakterystyka	Ser twarogowy półtłusty – krajanka. 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 – 15% suchej masy Zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – pergamin, folia z tworzyw sztucznych. Opakowania jednostkowe: kostka, klinek – od 500g – 1000g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia. Opakowanie jednostkowe – powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ser przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 8°C.
6.	Transport	Ser należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 20 dni od daty dostarczenia

Poz. 12,13

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ser topiony – krążki Ser topiony – plastry
2.	Charakterystyka	Kształt poszczególnych jednostek regularny (o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta, kwadratu, prostokąta, (walca), powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, zwięzła, bez ziarnistości. Naturalna, jednolita w całej masie lub charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych. Łagodny lub pikantny, w zależności od użytego rodzaju sera i dodanych przypraw. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 27 %. Zawartość soli nie więcej niż 3,0 %.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność. Niedopuszczalny jest smak i zapach jełki, piekący, mdły i gorzki. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – papier pokryty laminatem, folia aluminiowa, folia. Opakowania jednostkowe: – Ser topiony – krążki 200g, z zawartością 8 szt.. po 25g – Ser topiony – plastry – 130g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia. Opakowanie jednostkowe – powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ser przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 10°C.
6.	Transport	Ser należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 60 dni od daty dostarczenia

Poz. 14

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ser typu feta
2.	Charakterystyka	Miękki ser sałatkowo – kanapkowy, solankowy, półtłusty. Struktura i konsystencja – miąższ zwarty, miękki lub lekko kruchy. Barwa jednolita, biała do kremowej. Smak i zapach – czysty, delikatny, słony. Zawartość tłuszczu 12%
3.	Cechy dyskwalifikujące	Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia. Wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy. Opakowania uszkodzone mechanicznie, nie oznakowane, zabrudzone.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – woreczki foliowe, papier, kartonik Opakowania jednostkowe: kostka 270g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ser przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 10°C.
6.	Transport	Sery należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostarczenia

Poz. 15,16

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ser mozzarella – kulki
2.	Charakterystyka	Włoski ser podpuszczkowy, niedojrzewający. Struktura i konsystencja – miąższ zwarty, miękki lub lekko kruchy w postaci kulek zanurzonych w serwatkowej zalewie. Barwa jednolita, biała do kremowej. Smak i zapach – czysty, delikatny, lekko kwaśny. Zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 12%
3.	Cechy dyskwalifikujące	Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia. Wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy. Opakowania uszkodzone mechanicznie, nie oznakowane, zabrudzone.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – woreczki foliowe, papier Opakowania jednostkowe: Ser mazaralla małe kulki – 150g Ser mozzarella kulka – 125g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia. Opakowanie jednostkowe – powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ser przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 10°C.
6.	Transport	Sery należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostarczenia

Poz. 17

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ser mozzarella – tarty
2.	Charakterystyka	Struktura i konsystencja – ser tarty w postaci wiórek lub kostki (grysu) otrzymany z sera mozzarella, sypkie, dopuszcza się delikatne zbrylenia. Konsystencja miękka, krucha, rozciągliwa pod wpływem ogrzewania. Barwa – biała do lekko kremowej. Smak i zapach – czysty, delikatny, łagodny, lekko kwaśny, lekko słony, charakterystyczny dla tego typu sera. Skład – ser(mleko, sól, kultury bakterii) skrobia zawartość tłuszczu nie mniej niż 35%. Zawartość soli nie więcej niż 3,0%. Niedopuszczalny produkt seropodobny. Minimalny okres dojrzewania sera – 3 tygodnie.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – worki foliowe Opakowania jednostkowe: 1kg Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ser przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 10°C.
6.	Transport	Ser należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostarczenia

Poz. 18,19,21

1.	Nazwa grupy (produkty)	Sery z porostem pleśniowym Camembert, Brie (naturalne) Camembert (różne smaki)
2.	Charakterystyka	Sery francuskie z porostem białej pleśni. Powierzchnia pokryta równomiernie pleśnią. Miąższ miękki, bez oczek, jednolity, rozpuszczający się w ustach, twardszy od zewnętrznej warstwy. Charakteryzuje go delikatny, lekko pieczarkowy czy dymny aromat, intensywny smak i aksamitny nałot pleśniowy koloru białego, miąższ kremowy. Zawartość tłuszczu w 100g produktu nie mniej niż 30%. W przypadku sera camembert wersje smakowe z dodatkami pieprzu, ziół, orzechów, grzybów, czosnku itp.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty. Rozwarstwienie, objawy niepożądanego pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – folia aluminiowa. Opakowania jednostkowe: – Ser Brie – 200g – Ser Camembert – 180g – Ser Camembert (różne smaki) – 120g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ser przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 8°C.
6.	Transport	Ser należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostarczenia

Poz. 20

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ser typu włoskiego
2.	Charakterystyka	Ser typu włoskiego wytwarzany z serwatki pasteryzowanej. Konsystencja jednolita, porowata, z wyraźnymi kształtnymi grudkami. Naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie. Czysty, łagodny, lekko słonawy, wyraźny smak i zapach mleczny. Zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – folia. Opakowania jednostkowe: 220g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia. Opakowanie jednostkowe – powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ser przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 10°C.
6.	Transport	Ser należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostarczenia

Poz.22

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ser podpuszczkowy dojrzewający miękki wędzony – plastry
2.	Charakterystyka	Walec, skórka gładka, pokryta parafiną ściśle przylegająca do skórki, oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do grochu, miąższ elastyczny, jednolity w całym serze. Barwa naturalna, jednolita w całej masie. Delikatny, łagodny, lekko kwaśny, lekko pikantny, aromatyczny. Ser krojony w plastry w opakowaniach hermetycznie zamkniętych Zawartość tłuszczu nie mniej niż 20%. Zawartość soli nie więcej niż 3,0%. Minimalny okres dojrzewania sera – 3 tygodnie, pod koniec dojrzewania wędzony.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Niedopuszczalny jest produkt seropodobny
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – pokryty parafiną Opakowania jednostkowe: 150g – 500g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ser przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 10°C.
6.	Transport	Ser należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostarczenia

Poz. 23,26

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ser podpuszczkowy dojrzewający typu holenderskiego – Edamski – plastry, Podlaski
2.	Charakterystyka	Ser Podlaski, Edamski kształt – kulisty lub blokowy, skórka gładka, pokryta parafiną ściśle przylegająca do skórki, elastyczny, owalne bądź okrągłe oczka. Ser za wyjątkiem Podlaskiego krojony w plastry w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Barwa naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie. Smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 %. Zawartość soli nie więcej niż 2,5 %. minimalny okres dojrzewania sera dla sera wielkości 2 kg – 5 tygodni.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Niedopuszczalny jest produkt seropodobny
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – pokryty parafiną Opakowania jednostkowe: Edamski – plastry 150g – 500g Opakowania jednostkowe: Podlaski 1 – 2kg Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem, pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ser przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 10°C.
6.	Transport	Ser należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostarczenia

Poz.24

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ser podpuszczkowy dojrzewający typu holenderskiego – Gouda plastry
2.	Charakterystyka	Kształt – płaski cylinder lub blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka, mocna, pokryta parafiną ściśle przylegająca do skórki, miękki, elastyczny, jednolity w całym serze, owalne bądź okrągłe oczka. Ser krojony w plastry w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie. Smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 %, Zawartość soli nie więcej niż 2,5 %, Minimalny okres dojrzewania sera – 6 tygodni,
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Niedopuszczalny jest produkt seropodobny
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – pokryty parafiną Opakowania jednostkowe: 150g – 500g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem, pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ser przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 10°C.
6.	Transport	Ser należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostarczenia

Poz. 25

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ser Królewski – typu szwajcarsko – holenderskiego plastry
2.	Charakterystyka	Ser podpuszczkowy, dojrzewający. Kształt – płaski cylinder lub blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka, mocna, pokryta parafiną ściśle przylegająca do skórki, miękki, elastyczny, oczka duże okrągłe, owalne, Ser krojony w plastry w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie. Smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 27 %, Minimalny okres dojrzewania sera – 6 tygodni,
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Niedopuszczalny jest produkt seropodobny
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – pokryty parafiną Opakowania jednostkowe: 150g – 500g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ser przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 10°C.
6.	Transport	Ser należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostarczenia

Poz. 27

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ser Mazdamer – plastry
2.	Charakterystyka	Ser typu holenderskiego produkowany z mleka krowiego. Walec, skórka gładka, pokryta parafiną ściśle przylegająca do skórki, liczne duże oczka okrągłe i owalne’ miąższ elastyczny, jednolity w całym serze. Barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie. Ser krojony w plastry w opakowaniach hermetycznie zamkniętych Delikatny, łagodny, lekko kwaśny, lekko pikantny, aromatyczny. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 26%. Minimalny okres dojrzewania sera – 3 tygodnie.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Niedopuszczalny jest produkt seropodobny
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – pokryty parafiną Opakowania jednostkowe: 150g – 500g plastry Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ser przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 10°C.
6.	Transport	Ser należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostarczenia

Poz. 28

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ser podpuszczkowy dojrzewający typu szwajcarsko – holenderskiego – Salami plastry
2.	Charakterystyka	Ser Salami – tłusty, kształt – walec, skórka gładka, pokryta parafiną ściśle przylegająca do skórki, oczka drobne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do grochu, miąższ elastyczny, jednolity w całym serze. Barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie. Ser krojony w plastry w opakowaniach hermeticznie zamkniętych Delikatny, łagodny, lekko kwaśny, lekko pikantny, aromatyczny. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 27%. Zawartość soli nie więcej niż 2,0%. Minimalny okres dojrzewania sera – 3 tygodnie.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Niedopuszczalny jest produkt seropodobny
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – pokryty parafiną Opakowania jednostkowe: 150g – 500g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ser przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 10°C.
6.	Transport	Ser należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostarczenia

Poz. 29

1.	Nazwa grupy (produkty)	Serek twarogowy naturalny
2.	Charakterystyka	Serek naturalny, puszysty, biały twaróg o naturalnym smaku, bez cukru, konserwantów i zagęstników. Konsystencja jednolita, zwarta, porowata bez grudek. Barwa jednolita biała. Smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, charakterystyczny dla użytych dodatków. Skład: mleko pasteryzowane, czyste kultury bakterii mleczarskich Zawartość tłuszczu nie mniej niż 8% w 100g produktu
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – kubeczki plastikowe. Opakowania jednostkowe: 150g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Serek przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 8°C.
6.	Transport	Serek należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostarczenia

Poz. 30

1.	Nazwa grupy (produkty)	Serek kanapkowy typu fromage (różne smaki)
2.	Charakterystyka	Biały, niedojrzewający, miękki serek twarogowy z dodatkiem masła lub tłuszczu roślinnego (kanapkowy). 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. Czysty, łagodny, lekko kwaśny, wyraźny smak i zapach użytych do produkcji dodatków. Zawartość tłuszczu w suchej masie dla serów tłustych nie mniej niż 25%, wody Zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – ser formowany w paczuski lub kostki, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością) Opakowania jednostkowe: 80g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem, pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi..
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ser przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 8°C.
6.	Transport	Ser należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostarczenia

Poz. 31

1.	Nazwa grupy (produkty)	Serek homogenizowany
2.	Charakterystyka	Ser twarogowy z dodatkiem śmietanki. Konsystencja jednolita, zwarta, porowata bez grudek. W przypadku serków smakowych z dodatkami tj: różnego rodzaju owoce, czekolada, kawa, kokos, karmel itp. Barwa jednolita biała do lekko kremowej, w przypadku serków z dodatkami smakowymi barwa charakterystyczna dla użytych owoców i dodatków. Smak serków powinien być słodki z posmakiem użytych dodatków, zapach czysty, łagodny. Zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 30 %.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – kubeczki plastikowe. Opakowania jednostkowe: – 150g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem, pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ser przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 6°C.
6.	Transport	Ser należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostarczenia

Poz. 32

1.	Nazwa grupy (produkty)	Serek topiony
2.	Charakterystyka	Kształt poszczególnych jednostek regularny (o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta, kwadratu, prostokąta, (wałca), powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, zwięzła, bez ziarnistości. Naturalna, jednolita w całej masie lub charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych. Łagodny lub pikantny, w zależności od użytego rodzaju sera i dodanych przypraw. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 27 %. Zawartość soli nie więcej niż 3,0 %.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność. Niedopuszczalny jest smak i zapach jelki, piekący, mdły i gorzki. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – papier pokryty laminatem, folia aluminiowa, folia. Opakowania jednostkowe: – 100g w kształcie trójkąta, prostokąta lub kwadratu Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ser przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 10°C.
6.	Transport	Ser należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 60 dni od daty dostarczenia

Poz. 33, 34

1.	Nazwa grupy	Puszysty Serek twarogowy (kanapkowy),
2.	Charakterystyka	Puszysty serek twarogowy z dodatkiem śmietanki, konsystencja jednolita, zwarta, porowata bez grudek. Barwa jednolita biała, lekko kremowej, charakterystyczna dla użytych dodatków np. zioła, pieprz, łosoś, warzywa, grzyby Smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, charakterystyczny dla użytych dodatków. Zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – kubeczki plastikowe. Opakowania jednostkowe: Serek – 150g Mini Mix – opakowanie 120g z zawartością 6 szt. po 20g) Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Serek przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 6°C.
6.	Transport	Serek należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostarczenia

Poz.35

1.	Nazwa grupy	Serek twarogowy – plastry
2.	Charakterystyka	Serek śmietankowy typu włoskiego. Konsystencja jednolita, zwarta, porowata bez grudek, krojony w okrągłe plastry, barwa jednolita biała, lekko kremowa lub charakterystyczna dla użytych dodatków (np. szczypiorek, zioła, papryka, pomidory) Smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, charakterystyczny dla użytych dodatków. Zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – folia, poszczególne plastry oddzielone papierem pergaminowym. Opakowania jednostkowe: Serek twarogowy plastry – 150g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Serek przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 8°C.
6.	Transport	Serek należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostarczenia

Poz. 36

1.	Nazwa grupy	Serek kremowy z warzywami
2.	Charakterystyka	Ser twarogowy z dodatkiem śmietanki, kanapkowy. Konsystencja jednolita, aksamitna, bez grudek, łatwo rozsmarowujący się. Barwa jednolita biała, lekko kremowa lub charakterystyczna dla użytych dodatków – warzyw pomidor, papryka, szczypiorek, koperek, zioła itp. Smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, charakterystyczny dla użytych dodatków. Zawartość tłuszczu w 100g produktu nie mniej niż 14% Zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – kubeczki plastikowe. Opakowania jednostkowe: Serek kremowy z warzywami – 125g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Serek przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 8°C.
6.	Transport	Serek należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostarczenia

Poz. 37, 38

1.	Nazwa grupy (produkty)	Śmietana 18%tł., Śmietana 30%tł.
2.	Charakterystyka	Produkt nabiałowy otrzymywany ze śmietanki słodkiej, jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita jasnokremowa do kremowej. Czysty, lekko kwaśny smak, bez obcych smaków i zapachów, bez posmaków i zapachów obcych Zawartość tłuszczu w zależności nie mniejsza niż 18% i niemniejsza niż 30%. Zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie. Wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy. Opakowania uszkodzone mechanicznie, nie oznakowane, zabrudzone.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – kubki z tworzywa sztucznego, folia. Opakowania jednostkowe – 400ml Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Śmietana przechowywana w temperaturze pomiędzy 2°C a 10°C.
6.	Transport	Śmietanę należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostarczenia

Poz. 39

1.	Nazwa grupy (produkty)	Śmietanka do kawy
2.	Charakterystyka	Śmietanka UHT, płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita jasnokremowa do kremowej. Czysty, lekko kwaśny smak, bez obcych smaków i zapachów. Zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 10%. Zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie. Wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy. Opakowania uszkodzone mechanicznie, nie oznakowane, zabrudzone.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – paletka 10 szt.. kubeczków z tworzywa sztucznego o pojemności 10g każdy, zapakowanych w folię. Opakowania jednostkowe – 100g (10g x10 szt..uk) – nazwa dostawcy – producenta, adres, – nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ...miesiąc, rok) Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Śmietanka przechowywana w temperaturze pomiędzy 2°C a 10°C.
6.	Transport	Śmietankę należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 60 dni od daty dostarczenia

Poz. 40

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ser twarogowy ziarnisty (granulowany)
2.	Charakterystyka	Naturalny, ziarnisty serek wyprodukowany z pasteryzowanego mleka i śmietanki bez środków konserwujących (ziarno twarogu w śmietance). Konsystencja płynna z wyraźnymi kształtnymi grudkami przypominającymi swym wyglądem "rozdrobniony styropian". Naturalna, biała, jednolita w całej masie. Zawartość tłuszczu w 100 g produktu nie mniej niż 5% Czysty, łagodny, lekko kwaśno – słonawy, wyraźny smak i zapach mleczny.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – kubeczki plastikowe. Opakowania jednostkowe: 200g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ser przechowywany w temperaturze pomiędzy 1°C a 8°C.
6.	Transport	Ser należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostarczenia

Poz. 41

1.	Nazwa grupy (produkty)	Deser z bitą śmietaną (deser z koroną)
2.	Charakterystyka	Deser mleczny, smakowy z dodatkiem bitej śmietany (czekoladowy, waniliowy, pistacjowy, karmelowy, owocowy itp.) Lekka, puszysta i delikatna konsystencja. Zawartość bitej śmietany w produkcie nie mniej niż 10% Naturalna, jednolita w całej masie lub charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych. Smak słodki, charakterystyczne dla użytych dodatków smakowych. Zawartość białka 1,40 – 1,70 Zawartość tłuszczu 1,5 – 3,40 Zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia
3.	Cechy dyskwalifikujące	Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jełczenia, zapleśnienie. Wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy. Opakowania uszkodzone mechanicznie, nie oznakowane, zabrudzone.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – kubeczki plastikowe. Opakowania jednostkowe: 170 – 175g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Produkt przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 8°C.
6.	Transport	Produkt należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostarczenia

Poz. 42

1.	Nazwa grupy (produkty)	Deser mleczny z czekoladą
2.	Charakterystyka	Deser mleczny z czekoladą z dodatkami orzechów. Konsystencja lekka, puszysta i delikatna. Barwa naturalna, jednolita w całej masie, charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych (mleko 49%, czekolada w proszku 0,5%, kakao w proszku 0,8%, zmielone orzechy laskowe 0,5%) Zawartość tłuszczu w 100g produktu nie mniej niż 13%. Smak słodki, charakterystyczny dla użytych dodatków: czekolady i orzechów. Zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie. Wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy. Opakowania uszkodzone mechanicznie, nie oznakowane, zabrudzone.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – kubeczki plastikowe. Opakowania jednostkowe: kubeczki – 150g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Produkt przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 8°C.
6.	Transport	Produkt należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostarczenia

Poz. 43

1.	Nazwa grupy (produkty)	Jogurt kremowy z dodatkami
2.	Charakterystyka	Kombinacja dwóch kubeczków w jednym – jogurt kremowy, w drugim dodatki: np., czekolada, kawałki owoców, zbóż, musli w zależności od danego rodzaju jogurtu. Zawartość dodatków w produkcie nie mniej niż 11%, zawartość tłuszczu w 100 g produktu nie mniej niż 5,3%. Smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, charakterystyczny dla użytych Zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia. Zawartość metali ciężkich zgodna z normą.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienie. Wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy. Opakowania uszkodzone mechanicznie, nie oznakowane, zabrudzone.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – kubeczki z tworzyw sztucznych Opakowania jednostkowe: kubeczki 122g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Jogurt przechowywana w temperaturze pomiędzy 2°C a 6°C.
6.	Transport	Jogurt należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostarczenia

poz. 44

1.	Nazwa grupy (produkty)	Deser mleczno – ryżowy
2.	Charakterystyka	Mleczno – ryżowy deser smakowy. Lekka, puszysta i delikatna konsystencja. Naturalna dla ryżu na mleku w całej masie lub charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych (czekolada, wiśnia, truskawka, karmel, jabłko z cynamonem itp.) Zawartość ryżu w produkcie nie mniej niż 6%, zawartość tłuszczu w 100 g produktu nie mniej niż 2,5%. Smak słodki, charakterystyczny dla użytych dodatków smakowych. Zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie. Wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy. Opakowania uszkodzone mechanicznie, nie oznakowane, zabrudzone.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – kubeczki plastikowe. Opakowania jednostkowe: 200g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Transport	Deser należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
6.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Produkt przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 8°C.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostarczenia

Poz. 45

1.	Nazwa grupy (produkty)	Serek śmietankowy kanapkowy
2.	Charakterystyka	Serek naturalny, puszysty, biały twaróg o śmietankowym smaku, bez cukru, konserwantów i zagęstników. Konsystencja jednolita, zwarta, porowata bez grudek. Barwa jednolita biała. Smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, charakterystyczny dla użytych dodatków. Skład: mleko pasteryzowane, śmietana, sól, białka mleka, dopuszcza się zawartość ziół lub szczypiorku. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 8% w 100g produktu
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – kubeczki plastikowe. Opakowania jednostkowe: 125g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Serek przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 8°C.
6.	Transport	Serek należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostarczenia

Poz. 46

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ser podpuszczkowy dojrzewający typu holenderskiego – Gouda z czarnuszką
2.	Charakterystyka	Kształt – płaski cylinder lub blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka, mocna, pokryta parafiną ściśle przylegająca do skórki, miękki, elastyczny, jednolity w całym serze, owalne bądź okrągłe oczka, z widocznymi nasionami czarnuszki. Ser krojony w plastry w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie. Smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny. Dodatek czarnuszki nie mniej niż 0,7% Zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 %, Zawartość soli nie więcej niż 2,5 %, Minimalny okres dojrzewania sera – 6 tygodni,
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Niedopuszczalny jest produkt seropodobny
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – pokryty parafiną Opakowania jednostkowe: ok. 3kg Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ser przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 10°C.
6.	Transport	Ser należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostarczenia

Poz. 47

1.	Nazwa grupy (produkty)	Jogurt z owsianką (owocowy)
2.	Charakterystyka	Jogurt owocowy z płatkami owsianymi i ziarnami owsa oraz kawałkami owoców. Zawartość płatków nie mniej niż 4 %.Struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, lekko luźna. Barwa charakterystyczna dla użytych dodatków, jednolita w całej masie. Smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, charakterystyczny dla użytych dodatków. Zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 1,5 – 2,5%. Zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjęczenia, zapleśnienie. Wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy. Opakowania uszkodzone mechanicznie, nie oznakowane, zabrudzone.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – kubeczki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) Opakowania jednostkowe – kubeczki o poj. – 180g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia – oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Jogurt przechowywać w temperaturze pomiędzy 2°C a 6°C.
6.	Transport	Jogurt należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostarczenia

Poz. 48

1.	Nazwa grupy (produkty)	Maślanka (owocowa)
2.	Charakterystyka	Maślanka naturalna, pasteryzowana, z mleka z żywymi kulturami bakterii mlekowych. Struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna. Barwa naturalna, jednolita w całej masie. Smak i zapach – świeży, łagodny, lekko kwaśny. Dopuszcza się zawartość koncentratu owocowego nie mniej niż 4,5%. Zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 1,3%. Zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia. Zawartość metali ciężkich zgodna z normą.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienie, fermentacji. Zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali. Wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy. Opakowania uszkodzone mechanicznie, nie oznakowane, zabrudzone.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – kubeczki plastikowe z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) Opakowania jednostkowe maślanki: 400g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia. Opakowanie jednostkowe – powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Maślanke przechowywać w temperaturze pomiędzy 2°C a 6°C.
6.	Transport	Maślanke należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostarczenia

Poz. 49

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ser żółty z dziurami
2.	Charakterystyka	Ser typu holendersko – szwajcarskiego, produkowany z mleka krowiego. Walec, skórka gładka, liczne duże oczka okrągłe i owalne, miąższ elastyczny, jednolity w całym serze. Barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie. Ser krojony w plastry w opakowaniach hermetycznie zamkniętych Delikatny, łagodny, lekko kwaśny, lekko pikantny, aromatyczny. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 26%. Minimalny okres dojrzewania sera – 3 tygodnie.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Niedopuszczalny jest produkt seropodobny
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – pokryty parafiną Opakowania jednostkowe: 150g plastry Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ser przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 10°C.
6.	Transport	Ser należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostarczenia

Poz. 50

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ser topiony twarogowy
2.	Charakterystyka	Kształt poszczególnych jednostek regularny (o kształcie podstawy zbliżonym do prostokąta, powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, zwięzła, bez ziarnistości. Naturalna, jednolita w całej masie lub charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych. Łagodny lub pikantny, w zależności od użytego rodzaju sera i dodanych przypraw. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 27 %. Zawartość soli nie więcej niż 3,0 %.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność. Niedopuszczalny jest smak i zapach jelki, piekący, mdły i gorzki. Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – papier pokryty laminatem, folia aluminiowa, folia. Opakowania jednostkowe: – Ser topiony – krążki 136g, z zawartością 8 szt. po 17g Oznaczone: nazwą dostawcy – producenta, nazwą produktu, jego składem pojemnością opakowania, datą – terminem produkcji i przydatności do spożycia. Opakowanie jednostkowe – powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ser przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 10°C.
6.	Transport	Ser należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 60 dni od daty dostarczenia

Poz. 51

1.	Nazwa grupy (produkty)	Mleko zagęszczone niesłodzone
2.	Charakterystyka	Jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, o zapachu charakterystycznym dla mleka. Zawartość tłuszczu 7,5%, Sucha masa beztłuszczowa – 18%
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka. Rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – pudełka kartonowe z laminatu wielowarstwowego. Opakowania jednostkowe – kartonik 200g – 350g Do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi; zawartość netto, data – termin przydatności do spożycia (dzień, miesiąc, rok), skład komponentów użytych do produkcji, rodzaj opakowania (wg normy PN), oznaczenie partii i zawartość tłuszczu. Opakowanie jednostkowe – powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Mleko przechowywane w temperaturze pomiędzy 2°C a 8°C.
6.	Transport	Mleko należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu
8.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostarczenia