

Poz. 1, 2, 3, 52, 53

1.	Nazwa grupy (produkty)	Filet mrożony: z dorsza atlantyckiego, mintaja, morszczuka, miruny i okonia
2.	Charakterystyka	Mrożone filety z dorsza atlantyckiego, mintaja morszczuka , miruny , okonia , bez skóry i głowy , kl. I Filety całe, luzem (nie dopuszcza się bloków i kostek) mrożone metodą shatterpack (SHP) Ilość glazury nie więcej niż 10% w stosunku do wagi mrożonego produktu.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, filety częściowo lub w całości rozmrożone filety z uszkodzoną glazurą ochronną filety zawierające związki fosforu w ilości większej niż 5 g na 1 kg ryby.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 12 kg. Oznakowanie pudła powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, handlową nazwę gatunku (nazwa polska i łacińska), metodzie i obszarze połowu, masę netto produktu, procentową zawartość glazury, datę produkcji i termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania,
5.	Warunki, sposób przechowywania	Przechowywać w zamrażarkach w temperaturze poniżej –18°C
6.	Transport	Ryby mrożone należy transportować wykorzystując samochody przeznaczone wyłącznie do przewozu środków spożywczych, ze sprawnymi urządzeniami chłodniczymi i sprawnym czujnikiem temperatury, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 4

1.	Nazwa grupy (produkty)	Halibut tuszki mrożone
2.	Charakterystyka	Tuszki mrożone z halibuta ze skórą – kl. I , bez głowy, płetw piersiowych, pasa barkowego, wnętrzości oraz łusek, nadająca się do bezpośredniej obróbki. Tuszki całe, luzem (nie dopuszcza się bloków i kostek) mrożone metodą shatterpack (SHP) Ilość glazury nie więcej niż 10% w stosunku do wagi mrożonego produktu
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, tuszkę częściowo lub w całości rozmrożoną tuszkę z uszkodzoną glazurą ochronną tuszkę zawierającą związki fosforu w ilości większej niż 5 g na 1 kg ryby.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 12 kg. Oznakowanie pudła powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, handlową nazwę gatunku (nazwa polska i łacińska), metodzie i obszarze połowu, masę netto produktu, procentową zawartość glazury, datę produkcji i termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania,
5.	Warunki, sposób przechowywania	Przechowywać w zamrażarkach w temperaturze poniżej –18°C
6.	Transport	Ryby mrożone należy transportować wykorzystując samochody przeznaczone wyłącznie do przewozu środków spożywczych, ze sprawnymi urządzeniami chłodniczymi i sprawnym czujnikiem temperatury, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 5, 6

	Nazwa grupy (produkty)	Dorsz atlantycki wędzony– tuszka Dorsz Czerniak wędzony–tuszka
2.	Charakterystyka	Dorsz wędzony tuszka bez głowy kl. I (wędzony na gorąco w temperaturze do 90 °C) Charakteryzuje się bardzo wyraźnym i pikantnym smakiem. Mięso delikatne, jędrne i soczyste, skóra barwy złocistej lub jasnobrunatnej, sucha i czysta, o dymnym zapachu i słonawym smaku.
3.	Cechy dyskwalifikujące	zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jęłki, gorzki, pleśni, gnilny, obcy tekstura tkanki mięsnej mazista
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – karton. Opakowanie 1 kg – 5kg wyłożone papierem pergaminowym Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania
5.	Warunki, sposób przechowywania	Ryby wędzone przechowuje się w suchych, czystych i chłodnych pomieszczeniach w temperaturze 2 – 10°C.
6.	Transport	Ryby wędzone należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 7, 10, 12, 13

1.	Nazwa grupy (produkty)	Halibut wędzony tuszka Makrela wędzona tuszka Trewal wędzony tuszka Węgorz wędzony tuszka
2.	Charakterystyka	Wędzone na zimno tuszki halibuta, makreli, trewala i węgorza kl. I, bez głowy. Mięso delikatne, jędrne i soczyste, skóra barwy złocistej lub jasnobrunatnej, sucha i czysta, o dymnym zapachu i słonawym smaku.
3.	Cechy dyskwalifikujące	zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jełki, gorzki, pleśni, gnilny, obcy tekstura tkanki mięsnej mazista
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – pudło kartonowe od 1kg – 5 kg, wyłożone papierem pergaminowym Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania
5.	Warunki, sposób przechowywania	Ryby wędzone przechowuje się w suchych, czystych i chłodnych pomieszczeniach w temperaturze 2 – 10°C.
6.	Transport	Ryby wędzone należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 8, 9

	Nazwa grupy (produkty)	Łosoś wędzony vacum Łosoś wędzony dzwonki
2.	Charakterystyka	Łosoś wędzony filet kl. I(wędzony na zimno) vacum Łosoś wędzony dzwonki Mięso o ścisłej konsystencji i złocisto pomarańczowym kolorze
3.	Cechy dyskwalifikujące	zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jełki, gorzki, pleśni, gnilny, obcy tekstura tkanki mięsnej mazista
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – pakowany próżniowo na tacce w foli zamknięty hermetycznie. Opakowanie 100g – 200 g – vacum Opakowanie 1 kg – 5 kg wyłożone papierem pergaminowym – dzwonki Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania
5.	Warunki, sposób przechowywania	Ryby wędzone przechowuje się w suchych, czystych i chłodnych pomieszczeniach w temperaturze 2 – 10°C.
6.	Transport	Ryby wędzone należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 11

	Nazwa grupy (produkty)	Szaszłyk z łososia wędzonego
2.	Charakterystyka	Kawałki z fileta łososia wędzonego kl. I(wędzony na zimno nabijane na dużą wykałaczkę przedzielony np. cebulką, śliwką wędzoną, ananasem, papryką.
3.	Cechy dyskwalifikujące	zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jełki, gorzki, pleśni, gnilny, obcy tekstura tkanki mięsnej mazista
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – karton Opakowanie 1 kg – 5 kg wyłożone papierem pergaminowym Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania
5.	Warunki, sposób przechowywania	Ryby wędzone przechowuje się w suchych, czystych i chłodnych pomieszczeniach w temperaturze 2 – 10°C.
6.	Transport	Ryby wędzone należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 14

	Nazwa grupy (produkty)	Kawior czarny
2.	Charakterystyka	Kawior o jak największych ziarnach, srebrzysto – czarnych lub szaro – brązowych, lekko błyszczących, o regularnej wielkości, nie posklejanych i z jak najmniej intensywnym rybem zapachem
3.	Cechy dyskwalifikujące	zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jełki, gorzki, pleśni, gnilny, ziarenka maziste
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – pakowany w słoiczki szklane z nakrętką. Opakowanie 80g Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 15

	Nazwa grupy (produkty)	Kawior czerwony
2.	Charakterystyka	Odmiana kawioru pozyskiwana z ryb łososiowatych o blado czerwonym kolorze z błyszczącym pomarańczowym odcieniem, ziarna lekko błyszczące, o regularnej wielkości, nie posklejane i z jak najmniej intensywnym rybem zapachem
3.	Cechy dyskwalifikujące	zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jętki, gorzki, pleśni, gnilny, ziarenka maziste
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – pakowany w słoiczki szklane z nakrętką. Opakowanie 80g Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz.16

1.	Nazwa grupy (produkty)	Krewetki koktajlowe mrożone
2.	Charakterystyka	Krewetki w całości średniej wielkości, obrane, gotowane głęboko mrożone, glazurowane. Zawartość glazury nie więcej niż 10%
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zabrudzenia krewetki połamane krewetki częściowo lub w całości rozmrożone uszkodzone, brudne opakowania
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w zgrzewkach vacuum 250g Oznakowanie opakowania powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Przechowywać w zamrażarkach w temperaturze poniżej –18°C
6.	Transport	Krewetki mrożone należy transportować wykorzystując samochody przeznaczone wyłącznie do przewozu środków spożywczych, ze sprawnymi urządzeniami chłodniczymi i sprawnym czujnikiem temperatury, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 17

1.	Nazwa grupy (produkty)	Małże marynowane
2.	Charakterystyka	Małże marynowane w całości Skład; małże – nie mniej niż 39%, w zalewie: woda, sól, kwas cytrynowy lub ocet, zioła, koncentrat pomidorowy
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane w słoikach 195g – 340g Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 18

1.	Nazwa grupy (produkty)	Owoce morza – Frutti di mare
2.	Charakterystyka	Mieszanka –krewetki, kalmary, ośmiornica, mięso małż w całości średniej wielkości, niektóre krojone, głęboko mrożone.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, mieszanka częściowo lub w całości rozmrożona
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w zgrzewkach vacuum 250g – 500g Oznakowanie opakowania powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Przechowywać w zamrażarkach w temperaturze poniżej –18°C
6.	Transport	Owoce morza mrożone należy transportować wykorzystując samochody przeznaczone wyłącznie do przewozu środków spożywczych, ze sprawnymi urządzeniami chłodniczymi i sprawnym czujnikiem temperatury, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 19

1.	Nazwa grupy (produkty)	Kostka panierowana z mintaja
2.	Charakterystyka	Kostka z filetów ryb białych bez skóry kl. I , mrożona Kostki całe, luzem (nie dopuszcza się bloków lub połamanych) Kostka w panierce.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, kostka częściowo lub w całości rozmrożone kostka z uszkodzoną glazura ochronną
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 12 kg. Oznakowanie pudła powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Przechowywać w zamrażarkach w temperaturze poniżej –18°C
6.	Transport	Produkty mrożone należy transportować wykorzystując samochody przeznaczone wyłącznie do przewozu środków spożywczych, ze sprawnymi urządzeniami chłodniczymi i sprawnym czujnikiem temperatury, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 20

1.	Nazwa grupy (produkty)	Kostka rybna z serem (lub w sosie serowym)
2.	Charakterystyka	Kostka z filetów rybnych – nie mniej niż 50%, sos serowy, ser, głęboko mrożona. Kostki całe, luzem (nie dopuszcza się bloków lub połamanych) Kostka w panierce, zawartość panierki nie więcej niż 15%
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zabrudzenia kostka częściowo lub w całości rozmrożona kostki połamane uszkodzone, brudne opakowanie
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 12 kg. Oznakowanie pudła powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Przechowywać w zamrażarkach w temperaturze poniżej –18°C
6.	Transport	Produkty mrożone należy transportować wykorzystując samochody przeznaczone wyłącznie do przewozu środków spożywczych, ze sprawnymi urządzeniami chłodniczymi i sprawnym czujnikiem temperatury, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 21

1.	Nazwa grupy (produkty)	Paluszki rybne z fileta mintaja
2.	Charakterystyka	Paluszki z filetów mintaja –nie mniej jak 60%, bez skóry kl. I– głęboko mrożone. Paluszki całe, luzem (nie dopuszcza się bloków lub połamanych) Paluszki w panierce– zawartość panierki nie więcej niż 15%
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zabrudzenia paluszki częściowo lub w całości rozmrożone paluszki połamane uszkodzone, brudne opakowanie
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 12 kg. Oznakowanie pudła powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Przechowywać w zamrażarkach w temperaturze poniżej –18°C
6.	Transport	Produkty mrożone należy transportować wykorzystując samochody przeznaczone wyłącznie do przewozu środków spożywczych, ze sprawnymi urządzeniami chłodniczymi i sprawnym czujnikiem temperatury, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 22

1.	Nazwa grupy (produkty)	Śledź solony matjas
2.	Charakterystyka	Filety śledzia solonego matjas bez skóry kl. I Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsa – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, filety rozpadające się filety o luźnej konsystencji (miękkie, maziste) o przebarwieniach świadczących o nieświeżości filetów.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 5 do 10 kg, Oznakowanie opakowania powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 23

1.	Nazwa grupy (produkty)	Filety śledziowe w sosie musztardowym
2.	Charakterystyka	Filety śledziowe w zalewie. Zawartość filetów w produkcji min. 60% przypraw 10% w zalewie aromatyczno – musztardowej (olej rzepakowy, woda, cukier, musztarda, przyprawy) o konsystencji zawiesistej, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych delikatnie słodki, soczysty, delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej sos lekko żółtawy
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji (rozpadające się) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 3 do 10 kg, Oznakowanie opakowania powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 24

1.	Nazwa grupy (produkty)	Filety śledziowe z suszonymi ziołami
2.	Charakterystyka	Filety śledziowe w zalewie. Zawartość filetów w produkcie min. 60% , przypraw 10% w zalewie aromatyczno – ziołowej o konsystencji zawiesistej, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych delikatnie słodki, soczysty, delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej sos lekko czerwony
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji (rozpadające się) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 3 do 10 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 25

1.	Nazwa grupy (produkty)	Filety śledziowe po wiejsku
2.	Charakterystyka	Marynowane filety śledziowe w oleju. Zawartość filetów w produkcie min. 60%, olej rzepakowy, cebula marynowana, ocet, sól, cukier, gorczyca, papryka suszona, pieprz.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji (rozpadające się) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie z tworzywa sztucznego lub słoik o poj. 250g – 600g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 26

1.	Nazwa grupy (produkty)	Kaszubski filet śledziowy
2.	Charakterystyka	Śledź po kaszubsku zawartość filetów w produkcji min. 50% przypraw 10% w zalewie aromatyczno – korzennej (pomidorowej) o konsystencji zawiesistej, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji (rozpadające się) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura mięsa
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 3 do 10 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 27

1.	Nazwa grupy (produkty)	Koreczki śledziowe gżyzkie
2.	Charakterystyka	Filety śledziowe marnowane zawijane w koreczki z papryką i cebulą w zalewie (olej rzepakowy, cebula marynowana, papryka, przyprawy), zawartość filetów w produkcie min. 60% bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, delikatnie słodki, soczysty, delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji (rozpadające się) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; pojemniki z tworzywa o pojemność : 200g – 250g. Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 28

1.	Nazwa grupy (produkty)	Sałatka śledziowa z grzybami
2.	Charakterystyka	Zawartość filetów marynowanych krojonych w produkcji min 40% . Cebula, olej rośliny, grzyby suszone ,pieczarki około 25%. Przyprawy i warzywa (marchewka, pietruszka, seler, bazylia suszona, czosnek, papryka) 35%. Bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji (rozpadające się) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura mięsa
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 3 do 10 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 29

1.	Nazwa grupy (produkty)	Salatka śledziowa z rodzynkami
2.	Charakterystyka	Zawartość filetów w produkcie min. 40%, przypraw 10%, z dodatkiem cebuli, rodzynek, w zalewie aromatyczno – słodkawej , zawieszistej. Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych , delikatnie słodki, soczysty, delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej , sos lekko czerwony
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji (rozpadające się) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura mięsa
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 3 do 10 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 30

1.	Nazwa grupy (produkty)	Sałatka śledziowa z czosnkiem
2.	Charakterystyka	Zawartość filetów w produkcie min 40%, przypraw 10%, czosnek, cebula, olej. bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji (rozpadające się) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura mięsa
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 3 do 10 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 31

1.	Nazwa grupy (produkty)	Rolmops – śledź marynowany
2.	Charakterystyka	Filet śledzia marynowanego zwinięte w rolmopsa z cebulką, zawartość filetów w produkcie min. 60%, przypraw 10% , w zalewie octowej, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych delikatnie słodki, soczysty, delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji (rozpadające się) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 3 do 5 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 32

1.	Nazwa grupy (produkty)	Salatka jarzynowa z kapustą białą
2.	Charakterystyka	Zawartość warzyw w produkcie min 60%, przypraw 10%, sosu majonezowo – śmietanowego 20% , z dodatkiem kapusty białej i jaj, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku .
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, przebarwienia świadczące o nieświeżości sałatki niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 3 do 5 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 33

1.	Nazwa grupy (produkty)	Sałatka jarzynowa
2.	Charakterystyka	Zawartość warzyw (ziemniak, marchew, groszek zielony, seler, ogórek, pietruszka, cebula) w produkcie min 67%, z dodatkiem jabłka i jaj gotowanych , przypraw 10%, sosu majonezowo – śmietanowego z dodatkiem musztardy 20%, Bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, delikatnej teksturze i łagodnym smaku.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, przebarwienia świadczące o nieświeżości sałatki niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 3 do 5 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 34

1.	Nazwa grupy (produkty)	Sałatka warzywna ze śledziem
2.	Charakterystyka	Zawartość filetów w produkcie min 40%, przypraw 10% warzyw 30%, sosu majonezowo – śmietanowego 20% z dodatkiem np. papryki, cebuli, warzyw, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji (rozpadające się) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura mięsa
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 3 do 5 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 35

1.	Nazwa grupy (produkty)	Sałatka pieczarkowa ze śledziem
2.	Charakterystyka	Zawartość filetów w produkcie min 50%, przypraw 10% ogórek i pieczarka 25%, sosu majonezowo – śmietanowego 15% bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji (rozpadające się) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura mięsa
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 3 do 5 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 36

1.	Nazwa grupy (produkty)	Sałatka surimi z ananasem i warzywami
2.	Charakterystyka	Kawałki paluszków surimi, ananas, warzywa (seler, por, ogórek, kukurydza, cebula) majonez.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, uszkodzone, brudne opakowania
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 3 do 5 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 37

1.	Nazwa grupy (produkty)	Śledź w sosie salsa
2.	Charakterystyka	Filety śledziowe w kawałkach w sosie salsa. Zawartości filetów w produkcie min. 44% , z dodatkiem ananasa, papryki, marchwi, bambusa, cebuli i przypraw w sosie pomidorowym słodko – kwaśnym, o konsystencji zawieszistej, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych delikatnie słodki, soczysty, delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej sos lekko czerwony
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji (rozpadające się) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura mięsa
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 3 do 5 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 38

1.	Nazwa grupy (produkty)	Zawijane śledzie ze śliwką lub wiśnią
2.	Charakterystyka	Filety śledziowe matjasy zawijane w koreczki ze śliwką lub z wiśnią w oleju, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych delikatnie słodki, soczysty, delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej .
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji (rozpadające się) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; pojemnik z tworzywa sztucznego lub słoik o pojemności : 200g – 250g. Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 39, 48, 49

1.	Nazwa grupy (produkty)	Filet z makreli w sosie pomidorowym Szprot w sosie pomidorowym Śledź w sosie pomidorowym
2.	Charakterystyka	Konserwa rybna – filety z makreli, śledź i całe szprotki podwędzane (zawartość ryb w produkcie nie mniej jak 55%) w sosie pomidorowym. Konsystencja dość ścisła Smak i zapach charakterystyczny dla produktu oraz przypraw i dodatków. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, obce posmaki, zapachy, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa lub blaszana z zamknięciem przystosowanym (z zawleczką) do otwarcia. Opakowanie jednostkowe o poj.: 120g-170g Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 40

1.	Nazwa grupy (produkty)	Paprykarz
2.	Charakterystyka	Konserwa rybna – rozdrobnione mięso ryb (nie mniej jak 40%) z dodatkiem ryżu, koncentratu pomidorowego oraz przypraw, . Barwa czerwona. Ostry i wyraźny smak charakterystyczny dla produktu oraz użytych przypraw. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszek.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, obce posmaki, zapachy, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaze puszek.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa lub blaszana z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką. Opakowanie jednostkowe : 130 g-300 g Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 41, 42

1.	Nazwa grupy (produkty)	Pasta kawiorowa wędzona Pasta kawiorowa łagodna
2.	Charakterystyka	Wędzona ikra ryb (nie mniej niż 45%), olej rzepakowy, cukier, woda, płatki ziemniaczane, sól spożywcza, przecier pomidorowy, substancje konserwujące Kawior z przyprawami bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych delikatnej teksturze i łagodnym smaku.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji lub uszkodzenia, obce posmaki, zapachy, Brak oznakowania opakowań.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; Tubka metalowa o pojemności :100g – 150g. Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 43

1.	Nazwa grupy (produkty)	Pasta rybna
2.	Charakterystyka	Mięso z łososia wędzonego, makreli wędzonej lub tuńczyka wędzonego (nie mniej niż 23%), olej, woda, cukier, koncentrat pomidorowy, mielona gorczyca, przyprawy, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, delikatnej teksturze i łagodnym smaku.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji lub uszkodzenia, obce posmaki, zapachy, Brak oznakowania opakowań.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; Pojemnik z tworzywa sztucznego o pojemności: 80g. Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 44

1.	Nazwa grupy (produkty)	Pasta z łososia
2.	Charakterystyka	Mięso z łososia wędzonego (nie mniej niż 29%) olej rzepakowy, woda, ikra ryb, sól spożywcza, cukier, przecier pomidorowy, przyprawy, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, delikatnej teksturze i łagodnym smaku.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji lub uszkodzenia, obce posmaki, zapachy, Brak oznakowania opakowań.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – Tubka metalowa lub pojemnik z tworzywa sztucznego o pojemności: 80g – 145g. Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 45

1.	Nazwa grupy (produkty)	Pasta z tuńczyka
2.	Charakterystyka	Mięso z tuńczyka (nie mniej jak 35%), olej, koncentrat pomidorowy, z przyprawami bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, delikatnej teksturze i łagodnym smaku.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji lub uszkodzenia, obce posmaki, zapachy, Brak oznakowania opakowań.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; Tubka metalowa lub pojemnik z tworzywa sztucznego o pojemności 80g – 145g. Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 46, 47, 50

1.	Nazwa grupy (produkty)	Sardynka w oleju Szprot w oleju Śledź w oleju
2.	Charakterystyka	Konserwa rybna – małe sardynki, całe szprotki podwędzane i śledź w zalewie olejowej (zawartość ryb w produkcie nie mniej jak 55%). Konsystencja dość ścisła. Barwa charakterystyczna dla danego gatunku ryb. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu oraz przypraw i dodatków. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszek.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, obce posmaki, zapachy, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa lub blaszana z zamknięciem przystosowanym (z zawleczką) do otwarcia. Opakowanie jednostkowe o poj.: 120g-170g Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 51

1.	Nazwa grupy (produkty)	Tuńczyk w sosie własnym
2.	Charakterystyka	Konserwa – tuńczyk duże kawałki w sosie własnym. Barwa mięsa jasnoróżowa., konsystencja dość ścisła, kawałki całe, nie powinny się rozpadać. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, obce posmaki, zapachy, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa, z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką. Opakowanie jednostkowe : 170g – 185g Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 54

1.	Nazwa grupy (produkty)	Śledzik
2.	Charakterystyka	Filety ze śledzia w kawałkach w zalewie. Zawartość filetów w produkcie min. 50%, w zalewie o konsystencji zawiesistej, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych. Zalewa; olej lub sos w różnych smakach (musztardowy, śmietanowy, meksykański, koperkowy) z dodatkami warzyw (cebula, papryka, suszone pomidory) Barwa mięsna jasna, biała do lekko kremowej .
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji (rozpadające się) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura mięsa
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; foliowe (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością) o pojemności 100g – 110g, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.