

1.	Nazwa grupy (produkty)	Kopytka mrożone
2.	Charakterystyka	<p>Wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta ziemniaczanego, z dodatkiem mąki pszennej i skrobi ziemniaczanej, przypraw, produkt głęboko mrożony (o temperaturze poniżej - 18°C w środku termicznym), gotowy do spożycia po ugotowaniu, waga 1 szt. od 20 do 30g,</p> <p>struktura i konsystencja ciasta: jednolita, lekko porowata</p> <p>wygląd: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu, o barwie białe - kremowej,</p> <p>smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego,</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, itp.), niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto rozpadanie się kopytek w czasie obróbki termicznej, zdeformowane kształty), zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,</p> <p>brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg,</p> <p>opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg,</p> <p>Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Kluski śląskie mrożone
2.	Charakterystyka	Wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta ziemniaczanego ze skrobi ziemniaczanej z dodatkiem przypraw, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej - 18°C w środku termicznym), gotowy do spożycia po ugotowaniu, waga jednej sztuki od 20g do 35g struktura i konsystencja ciasta: jednolita, lekko porowata, kształt okrągły, wygląd charakterystyczny dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu, o barwie białe - kremowej, z charakterystyczną dziurką smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, itp.), niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto rozpadanie się klusek w czasie obróbki termicznej, kształty nieregularne, pogniecione itp.), zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg, Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Truskawki mrożone
2.	Charakterystyka	Truskawki mrożone, jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe sypkie, nie oblodzone, praktycznie nie oszronione, bez trwałych zlepieńców, dojrzałość : owoce w dojrzałości konsumpcyjnej, owoce zdrowe, czyste, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, wolne od śladów użycia środków ochrony roślin, nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych, konsystencja w stanie zamrożonym - twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona z lekkim wyciekami soku, owoce zachowują naturalny kształt, smak i zapach w stanie rozmrożonym- charakterystyczny, nieco osłabiony bez zapachów i posmaków obcych,
3.	Cechy dyskwalifikujące	zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia; owoce oblodzone, oszronione,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg, Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Wiśnie mrożone
2.	Charakterystyka	Wiśnie mrożone, jednolite odmianowo w partii ,bez pestek wygląd; owoce całe, nie popękane, nie zdeformowane, nie pomarszczone, nie oblodzone, bez zlepieńców trwałych, barwa skórki i miąższu typowa dla danej odmiany owoce zdrowe wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, konsystencja w stanie zamrożonym twarda smak i zapach typowy dla danej odmiany bez posmaków i zapachów obcych ,
3.	Cechy dyskwalifikujące	zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia; owoce oblodzone, oszronione,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg, Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Fasolka szparagowa cięta mrożona
2.	Charakterystyka	<p>Fasola szparagowa zielona lub żółta, zamrożona w postaci strąków ciętych na odcinki długości od 20mm do 40mm, jednolita odmianowo w partii,</p> <p>wygląd - strąki cięte, kształtne, nie połamane, sypkie, wolne od zlepieńców trwałych, niewielkie oszronienie nie stanowi wady,</p> <p>barwa - intensywna zielona lub żółta, nie zbrązowiła, praktycznie jednolita w całej partii,</p> <p>Dojrzałość - strąki młode</p> <p>Zdrowotność – strąki zdrowe</p> <p>Smak i zapach - typowy dla świeżej fasoli, całkowicie wolny od obcego smaku i zapachu</p> <p>Konsystencja w stanie zamrożonym - twarda, po ugotowaniu - krucha bez mączystych ziaren, nie gąbczasta, niewłóknista</p> <p>Zanieczyszczenia - strąki czyste, bez zanieczyszczeń roślinnych i mineralnych,</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>strąki uszkodzone mechanicznie, odcinki strąków nacięte, częściowo połamane,</p> <p>strąki niekształtne, strąki młode, o ziarnach słabo zaznaczonych, niewyrośnięte nie oddzielające się od miąższu strąka, strąki dojrzewające, z pełni wyrośniętymi ziarnami, niejednolite pod względem przekroju, o rozjaśnionej barwie, strąki włókniste, zawierające niepożądane łyko, włókno w szwach, albo wyściółkę pergaminową w okrywach, strąki ze skazami, niejadalny koniec strąka, strąki z oparzeliną mrozową:</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg,</p> <p>opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg,</p> <p>Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Szpinak mrożony
2.	Charakterystyka	<p>Szpinak rozdrobniony, zamrożony, wygląd w stanie zamrożonym - blok lub porcja szpinaku uformowane w jednolitą bryłę, nie oblodzone, dopuszcza się występowanie nieznacznych przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku, oszronienie produktu i opakowania nie stanowi wady,</p> <p>barwa - w stanie zamrożonym - zielona na powierzchni i przekroju bloku lub porcji, dopuszcza się sporadyczne, punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy,</p> <p>barwa w stanie rozmrożonym - zielona,</p> <p>stopień rozdrobnienia zależny od zastosowanych urządzeń, drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien,</p> <p>smak i zapach w stanie rozmrożonym - typowy, lekko osłabiony, bez goryczki</p> <p>Zanieczyszczenia - bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych, nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych.</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>przestrzenie powstałe w wyniku niewłaściwego ułożenia liści lub szpinaku rozdrobnionego bloku lub porcji przed procesem zamrożenia</p> <p>wyciek samoczynny - płyn wydzielający się w czasie rozmrażania zamrożonych liści szpinaku lub szpinaku rozdrobnionego</p> <p>zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego</p> <p>zanieczyszczenia mineralne - gleba, piasek,</p> <p>zanieczyszczenia obce - insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg,</p> <p>opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg,</p> <p>Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Kalafior różyczki – mrożony
2.	Charakterystyka	<p>Różyczki - części róży kalafiorowej , powstałe przez jej rozdzielanie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia dopuszczalne tolerancje:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wielkość 15 do 35mm – wygląd – różyczki zwarte, bez przerastających zielonych listków, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady, – zawartość różyczek rozluźnionych nie więcej niż - 10 %, – zawartość różyczek uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż 10 %, – zawartość różyczek o niewłaściwej wielkości, poza granicą dolną lub górną grupy wielkość nie więcej niż 10 %,
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>listki przerastające, różyczki rozluźnione, różyczki uszkodzone mechanicznie, różyczki z oparzeliną mrozową, zlepienie stałe, różyczki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, zanieczyszczenia obce, zanieczyszczenia mineralne,</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg, Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	<p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C</p>
6.	Transport	<p>Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.</p>
7.	Częstotliwość dostaw	<p>Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem</p>

1.	Nazwa grupy (produkty)	Brokuł różyczki- mrożony
2.	Charakterystyka	<p>Różyczki - części róży brokuł , powstałe przez jej rozdzielanie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia dopuszczalne tolerancje:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wielkość 15 do 45mm – wygląd – różyczki zwarte, bez przerastających zielonych listków, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady, – zawartość różyczek rozluźnionych nie więcej niż - 10 %, – zawartość różyczek uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż 10 %, – zawartość różyczek o niewłaściwej wielkości, poza granicą dolną lub górną grupy wielkość nie więcej niż 10 %,
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>listki przerastające, różyczki rozluźnione, różyczki uszkodzone mechanicznie, różyczki z oparzeliną mrozową, zlepienie stałe, różyczki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, zanieczyszczenia obce, zanieczyszczenia mineralne,</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg, Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	<p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C</p>
6.	Transport	<p>Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.</p>
7.	Częstotliwość dostaw	<p>Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem</p>

1.	Nazwa grupy (produkty)	Kapusta brukselska mrożona
2.	Charakterystyka	<p>Brukselka - kapusta, główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych i uszkodzonych, całe bez uszkodzeń mechanicznych, zwarte, z przyciętym głąbikiem</p> <p>wygląd –główki barwy zielonej do zielono kremowej, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady,</p> <p>dopuszczalne tolerancje:</p> <p>wielkość od 15 do 32mm,</p> <p>zawartość główek z ciemnym głąbikiem nie więcej niż 10 %,</p> <p>zawartość główek uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż 10 %,</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<ul style="list-style-type: none"> - listki przerastające, - główki silnie rozluźnione - rozkwitnięte, - główki uszkodzone mechanicznie, - zlepienie stałe, - główki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami, - zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg,</p> <p>opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg,</p> <p>Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Mieszanka warzywna 6-8 składnikowa
2.	Charakterystyka	Mieszanka mrożonych warzyw złożona z: kalafior różyczki, fasolka szparagowa, brukselka, brokuł różyczki, marchew (kostka), groszek zielony, por, seler, pietruszka, kapusta nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych. zawartość zanieczyszczeń mineralnych, nie więcej niż 0,05 %
3.	Cechy dyskwalifikujące	Mieszanka zawierająca mniej niż 6 składników zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego zanieczyszczenia mineralne-gleba, piasek, zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp. zlepienie stałe,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg, Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Marchew z groszkiem
2.	Charakterystyka	Mieszanek mrożonych warzyw 2 - składnikowa, złożona z marchwi -kostka 70% i groszku zielonego 30% nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych. zawartość zanieczyszczeń mineralnych , nie więcej niż 0,05 %
3.	Cechy dyskwalifikujące	Zawartość groszku zielonego powyżej 30%, zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego zanieczyszczenia mineralne-gleba, piasek, zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp. zlepianie stałe,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg, Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Marchew kostka Marchew mini cała
2.	Charakterystyka	Marchew mrożona - kostka o wymiarach 6mm x 6mm lub mini cała zamrożona , cała bez uszkodzeń mechanicznych, zwarte, wygląd – barwa pomarańczowa do ciemno pomarańczowej, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady,
3.	Cechy dyskwalifikujące	zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego zanieczyszczenia mineralne-gleba, piasek, zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp. zlepienie stałe,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg, Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Mieszanka meksykańska
2.	Charakterystyka	Mieszanka warzyw mrożonych złożona z marchewki (kostka), papryki, fasoli szparagowej, grochu zielonego, kukurydzy, selera, fasoli czerwonej (ziarno), cebuli. nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych. zawartość zanieczyszczeń mineralnych , nie więcej niż 0,05 %
3.	Cechy dyskwalifikujące	zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek, zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp. zlepienie stałe,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg, Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Krokiety z kapustą i grzybami
2.	Charakterystyka	<p>Wyrób kulinarny, produkt przygotowany z mąki pszennej, z farszem z kapusty nie mniej niż 22% i grzybów leśnych nie mniej niż 6% z dodatkiem warzyw i przypraw, panierowany w bułce tartej, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej -18 °C w środku termicznym), gotowy do spożycia po rozmrożeniu i podgrzaniu.</p> <p>struktura i konsystencja: ciasta: jednolita, elastyczna, na powierzchni lekko chrupka farszu: jednolita, miękka nie rozpadająca się, właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia kapusty, grzybów i dodatków, wygląd: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów (np. ruloniki, chusteczki), wyrównane w opakowaniu, powierzchnia gładka, pokryta równomiernie bułką tartą o barwie kremowej do kremowo-żółtej, smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta naleśnikowego i nadzienia z kapusty i grzybów (po obróbce kulinarnej), zawartość farszu nie mniej niż 35 %, waga 1 szt. 100g,</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, itp.), niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto z wydostającym się nadzieniem, rozpadanie się krokietów w czasie obróbki termicznej, przypalenia ciasta naleśnikowego, odpryski panieru), zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermeticznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg, Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Krokiety z mięsem
2.	Charakterystyka	<p>Wyrób kulinarny, produkt przygotowany z mąki pszennej, z dodatkiem farszu z mięsa wieprzowego (16%) z dodatkiem mięsa wołowego (8%) ,włoszczyzny, przypraw, panierowany w bułce tartej, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej -18 °C w środku termicznym),gotowy do spożycia po rozmrożeniu i podgrzaniu.</p> <p>struktura i konsystencja:</p> <p>ciasta: jednolita, elastyczna, na powierzchni lekko chrupka</p> <p>farszu: jednolita, miękka nie rozpadająca się, właściwa dla użytych składników i dodatków,</p> <p>wygląd: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów (np. ruloniki, chusteczki), wyrównane w opakowaniu, powierzchnia gładka, pokryta równomiernie bułką tartą o barwie kremowej do kremowo-żółtej,</p> <p>smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta naleśnikowego i farszu mięsnego (po obróbce kulinarnej), zawartość farszu nie mniej niż 35 %, waga 1 szt. 100g,</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, itp.), niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto z wydostającym się nadzieniem, rozpadanie się krokietów w czasie obróbki termicznej, przypalenia ciasta naleśnikowego, odpryski panieru),</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu,</p> <p>obecność szkodników oraz ich pozostałości,</p> <p>brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg,</p> <p>opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg,</p> <p>Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Pierogi z mięsem
2.	Charakterystyka	<p>Wyrób kulinarny półprodukt przygotowany z mąki pszennej, z dodatkiem farszu z mięsa wieprzowego (nie mniej jak 18%) , z dodatkiem mięsa wołowego (9%), włoszczyzny ,przypraw, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej -18°C w środku termicznym),gotowy do spożycia po ugotowaniu</p> <p>struktura i konsystencja:</p> <p>ciasta: jednolita,</p> <p>farszu: jednolita, miękka (po ugotowaniu) właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia mięsa i dodatków,</p> <p>wygląd kształt półkolisty, trójkątny, kwadratowy lub inny regularny, powierzchnia gładka, pierogi równomiernie głęboko mrożone,</p> <p>smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta pierogowego i nadzienia mięsnego (po ugotowaniu),</p> <p>zawartość farszu nie mniej niż 35 %, waga 1 szt. od 25g do 35g,</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, kwaśny itp.),</p> <p>niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto z wydostającym się farszem),</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu,</p> <p>obecność szkodników oraz ich pozostałości,</p> <p>brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg,</p> <p>opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg,</p> <p>Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Pierogi z kapustą i grzybami
2.	Charakterystyka	<p>Wyrób kulinarny półprodukt przygotowany z mąki pszennej, z dodatkiem farszu z kapusty nie mniej niż 22% i grzybów jadalnych nie mniej niż 6%, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej -18°C w środku termicznym), gotowy do spożycia po ugotowaniu</p> <p>struktura i konsystencja:</p> <p>ciasta: jednolita,</p> <p>farszu: nie jednolita, miękka (po ugotowaniu) właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia kapusty, grzybów i dodatków,</p> <p>wygląd kształt półkolisty, trójkątny, kwadratowy lub inny regularny, powierzchnia gładka, pierogi równomiernie głęboko mrożone,</p> <p>smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta pierogowego i nadzienia z kapusty i grzybów (po ugotowaniu),</p> <p>zawartość farszu nie mniej niż 35 %, waga 1 szt. od 25 do 35g,</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, kwaśny itp.),</p> <p>niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto z wydostającym się farszem),</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu,</p> <p>obecność szkodników oraz ich pozostałości,</p> <p>brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg,</p> <p>opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg,</p> <p>Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Pierogi z serem
2.	Charakterystyka	<p>Wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z mąki pszennej, z dodatkiem farszu z sera twarogowego (nie mniej jak 30%) , cukru ,masy jajowej, skrobi ziemniaczanej, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej -18°C w środku termicznym),gotowy do spożycia po ugotowaniu.</p> <p>struktura i konsystencja:</p> <p>ciasta: jednolita,</p> <p>farszu: jednolita, miękka (po ugotowaniu) właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia sera i dodatków,</p> <p>wygląd kształt półkolisty, trójkątny, kwadratowy lub inny regularny, powierzchnia gładka, pierogi równomiernie głęboko mrożone,</p> <p>smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta pierogowego i nadzienia serowego (po ugotowaniu),</p> <p>zawartość farszu nie mniej niż 35 %, waga 1 szt. od 25g do 35g,</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, kwaśny itp.),</p> <p>niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto z wydostającym się farszem),</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu,</p> <p>obecność szkodników oraz ich pozostałości,</p> <p>brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg,</p> <p>opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg,</p> <p>Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Pierogi ruskie
2.	Charakterystyka	<p>Wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z mąki pszennej, z dodatkiem farszu z ziemniaków i sera twarogowego nie mniej niż 13% ,głęboko mrożony (o temperaturze poniżej -18°C w środku termicznym),gotowy do spożycia po ugotowaniu.</p> <p>struktura i konsystencja:</p> <p>ciasta: jednolita,</p> <p>farszu: jednolita, miękka (po ugotowaniu) właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia surowca i dodatków,</p> <p>wygląd kształt półkolisty, trójkątny, kwadratowy lub inny regularny, powierzchnia gładka, pierogi równomiernie głęboko mrożone,</p> <p>smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta pierogowego i farszu (po ugotowaniu),</p> <p>zawartość farszu nie mniej niż 35 %, waga 1 szt. od 25g do 35g,</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, kwaśny itp.),</p> <p>niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto z wydostającym się farszem),</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu,</p> <p>obecność szkodników oraz ich pozostałości,</p> <p>brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg,</p> <p>opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg,</p> <p>Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Pyzy ziemniaczane z mięsem
2.	Charakterystyka	<p>Wyrób kulinarny, z ciasta ziemniaczanego z farszem z mięsa wieprzowego i wołowego -ogółem zawartość mięsa nie mniej niż 14 % z dodatkiem cebuli , przypraw, warzyw, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej -18°C w środku termicznym),gotowy do spożycia po rozmrożeniu i podgrzaniu.</p> <p>struktura i konsystencja:</p> <p>ciasta: jednolita, elastyczna,</p> <p>farszu: jednolita, miękka nierozpadająca się, właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia mięsa i dodatków,</p> <p>wygląd: kształt okrągły, o wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu, powierzchnia gładka,</p> <p>smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego</p> <p>zawartość nadzienia nie mniej niż 20 %, waga 1 szt. 45 – 50g,</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, kwaśny itp.),</p> <p>niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto z wydostającym się farszem),</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu,</p> <p>obecność szkodników oraz ich pozostałości,</p> <p>brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg,</p> <p>opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg,</p> <p>Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Kartacze
2.	Charakterystyka	<p>Wyrób kulinarny, z ciasta ziemniaczanego z farszem z mięsa wołowego i wieprzowego-ogółem zawartość mięsa nie mniej niż 12% z dodatkiem cebuli , przypraw, warzyw, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej -18°C w środku termicznym),gotowy do spożycia po rozmrożeniu i podgrzaniu.</p> <p>struktura i konsystencja:</p> <p>ciasta: jednolita, elastyczna,</p> <p>farszu: jednolita, miękka nierozpadająca się, właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia mięsa i dodatków,</p> <p>wygląd: kształt owalny w przekroju okrągły, charakterystyczny dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu, powierzchnia gładka,</p> <p>smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego</p> <p>zawartość farszu nie mniej niż 20 %, waga 1 szt. 45 – 50g,</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, kwaśny itp.),</p> <p>niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto z wydostającym się farszem),</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu,</p> <p>obecność szkodników oraz ich pozostałości,</p> <p>brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg,</p> <p>opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg,</p> <p>Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Knedle owocowe z truskawką Knedle owocowe ze śliwką
2.	Charakterystyka	<p>Wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta ziemniaczanego, z dodatkiem nadzienia z mrożonych truskawek lub śliwek, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej -18 °C w środku termicznym), gotowy do spożycia po ugotowaniu.</p> <p>struktura i konsystencja:</p> <p>ciasta: jednolita, lekko porowata</p> <p>farszu: jednolita, miękka nie rozpadająca się, właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia owoców i dodatków,</p> <p>wygląd: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu, o barwie białą - kremowej,</p> <p>smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego i nadzienia owocowego (po obróbce kulinarnej),</p> <p>zawartość farszu nie mniej niż 18 %, waga 1 szt. od 45 do 50g,</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, kwaśny itp.),</p> <p>niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto z wydostającym się farszem),</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu,</p> <p>obecność szkodników oraz ich pozostałości,</p> <p>brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermeticznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg,</p> <p>opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg,</p> <p>Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Kluski leniwe z serem
2.	Charakterystyka	<p>Wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta ziemniaczanego, z dodatkiem sera twarogowego (nie mniej jak 30%), mąki, pszennej, skrobi ziemniaczanej głęboko mrożony (o temperaturze poniżej - 18°C w środku termicznym), gotowy do spożycia po ugotowaniu, waga 1 szt. od 20 do 30g,</p> <p>struktura i konsystencja ciasta: jednolita, lekko porowata</p> <p>wygląd: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu, o barwie białe - kremowej,</p> <p>smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego,</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, itp.),</p> <p>niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto rozpadanie się klusek w czasie obróbki termicznej, zdeformowane kształty),</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne</p> <p>objawy pleśnienia, psucia,</p> <p>obecność szkodników oraz ich pozostałości,</p> <p>brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg,</p> <p>opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg,</p> <p>Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Naleśniki z serem
2.	Charakterystyka	Wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta naleśnikowego z nadzieniem z sera twarogowego (nie mniej niż 35%) z dodatkiem przypraw, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej - 18°C w środku termicznym), gotowy do spożycia po podgrzaniu, struktura i konsystencja ciasta: jednolita, elastyczna wygląd: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu, o barwie białe - kremowej, zawartość nadzienia min. 40% smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, itp.), niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto rozpada się na naleśniki w czasie obróbki termicznej, zdeformowane kształty), zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne objawy pleśnienia, psucia, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg, Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Kluski drożdżowe na parze
2.	Charakterystyka	Wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta drożdżowego, mrożony, gotowy do spożycia po podgrzaniu, struktura i konsystencja ciasta: jednolita, elastyczna, porowata wygląd: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu, o barwie białe - kremowej, smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta drożdżowego,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, itp.), niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto rozpadanie się klusek w czasie obróbki termicznej, zdeformowane kształty), zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne objawy pleśnienia, psucia, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg, Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Mieszanka kompotowa
2.	Charakterystyka	Mieszanka złożona z mrożonych owoców truskawki, aroni, porzeczki czerwonej lub czarnej, śliwki lub wiśni bez pestki nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych. zawartość zanieczyszczeń mineralnych , nie więcej niż 0,05 %
3.	Cechy dyskwalifikujące	zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek, zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp. zlepienie stałe,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg, Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Frytki ziemniaczane
2.	Charakterystyka	Kawałki ziemniaka w kształcie słupków o długości 6-7cm i przekroju 1 x 1cm lub 0,7 x 0,7cm, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej - 18°C w środku termicznym), gotowy do spożycia po obróbce termicznej, wygląd: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu, o barwie białe - kremowej,
3.	Cechy dyskwalifikujące	zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego zanieczyszczenia mineralne-gleba, piasek, zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp. zlepienie stałe,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermeticznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg, Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Placki ziemniaczane
2.	Charakterystyka	Placki z tarcia ziemniaczanego (ziemniaki nie mniej jak 75%) z dodatkiem mąki pszennej, cebuli i przypraw charakterystycznych dla tego wyrobu. Produkt głęboko mrożony (o temperaturze poniżej - 18°C w środku termicznym), w kształcie koła o średnicy 9-12 cm, gotowy do spożycia po obróbce termicznej, wygląd: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu, o barwie szaro - kremowej, Waga 1 szt od 50 – 60 gr
3.	Cechy dyskwalifikujące	zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego zanieczyszczenia mineralne-gleba, piasek, zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp. zlepienie stałe,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg, Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Warzywa na patelnie po włosku
2.	Charakterystyka	Skład: mieszanka mrożonych warzyw, takich jak zielone brokuły, groszek cukrowy ,marchew, kukurydza, seler z dodatkiem mieszanki ziół i przypraw dołączonych w saszetce do opakowania (tzw. przyprawa włoska). nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych. zawartość zanieczyszczeń mineralnych , nie więcej niż 0,05 %
3.	Cechy dyskwalifikujące	zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego zanieczyszczenia mineralne-gleba, piasek, zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp. zlepienie stałe,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg, Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Warzywa na patelnie z suszonymi pomidorami
2.	Charakterystyka	Skład: mieszanka mrożonych warzyw, takich jak fasola szparagowa, pieczarki, papryka, cebula, pomidor, pomidor suszony, ziemniaki, z dodatkiem mieszanki ziół przypraw dołączonych w saszetce do opakowania. nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych. zawartość zanieczyszczeń mineralnych, nie więcej niż 0,05 %
3.	Cechy dyskwalifikujące	zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego zanieczyszczenia mineralne-gleba, piasek, zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp. zlepienie stałe,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg, Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Warzywa na patelnie z bazylią i tymiankiem
2.	Charakterystyka	Skład: mieszanka mrożonych warzyw takich jak cukinia, marchew, papryka, fasola szparagowa zielona, z dodatkiem aromatycznej mieszanki przypraw i ziół bazylii i tymianku, nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych. zawartość zanieczyszczeń mineralnych , nie więcej niż 0,05 %
3.	Cechy dyskwalifikujące	zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego zanieczyszczenia mineralne-gleba, piasek, zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp. zlepienie stałe,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg, Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem

1.	Nazwa grupy (produkty)	Warzywa na patelnie z przyprawą orientalną
2.	Charakterystyka	Skład; mieszanka mrożonych warzyw takich jak zielone brokuły, groszek cukrowy, marchew, por, kiełki fasoli mung, papryka, grzyby chińskie, Z dodatkiem mieszkankami ziół i przypraw dołączonych w saszetce do opakowania (tzw. przyprawa orientalna). nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych. zawartość zanieczyszczeń mineralnych , nie więcej niż 0,05 %
3.	Cechy dyskwalifikujące	zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego zanieczyszczenia mineralne-gleba, piasek, zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp. zlepienie stałe,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,45 do 2,5kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 20kg, Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura -2 ÷ -18°C
6.	Transport	Mrożonki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Od poniedziałku do soboty w godz 6.30-14.00 zgodnie z wcześniejszym zamówieniem