

załącznik 2a

Lista produktów spożywczych do konstrukcji dań

| LP                      | NAZWA TOWARU                  | charakterystyka / skład  | standardowa waga dla porcji produktu rynkowego | uwagi/ inne |
|-------------------------|-------------------------------|--|--|-------------|
| <b>Produkty zbożowe</b> |                               |  |  |             |
|                         | <b>pieczywo</b>               | <p><i>Wygląd produktów typowy dla rodzaju użytego surowca. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka wypieczona, równomiernie zabarwiona - złocista, jednolita, bez spękań. Miękkisz bez zakalca, po naciśnięciu powracający do pierwotnego kształtu, sprężysty. Porowatość typowa dla danego produktu. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne są produkty wypiekane z ciasta mrożonego.</i></p>   |  |             |
|                         | <b>pieczywo bezglutenowe:</b> | <p>składniki: surowce skrobiowe - łącznie 88% (skrobia pszenna bezglutenowa, skrobia ziemniaczana, mąka z płatków ziemniaczanych, mąka grochowa instant i mąka gryczana), pozostałe składniki - łącznie 12% (inulina, pozostałe jak otręby gryczane - 6%, guma guar, sól, sub. spulchniające, konserwant). Wygląd: barwa skórki: złocista, złocistobrazowa, brązowa, miękisz: kremowy, dopuszczalny kremowo-szary. Wygląd powierzchni skórki: gładka, błyszcząca. Skórka ściśle związana z miękiszem, po naciśnięciu palcem – sprężysta.</p> |  |             |

|  |   |  |                |  |
|--|---|--|----------------|--|
|  |   | Zapach: właściwy, przyjemny, aromatyczny.  |                |  |
|  | <b>pieczywo cukiernicze: np. ciasto drożdżowe z rodzynekami</b> | składniki: mąka pszenna, cukier, olej rzepakowy, rodzyнки 9,7%, maślanka, żółtka jaj, masło 2,2%, skórka pomarańczowa, serwatka w proszku (z mleka), drożdże, sól, aromaty, barwnik - karoteny.  |                |  |
|  | <b>pieczywo francuskie:</b>                                     | składniki: ciasto francuskie: jajko, cukier trzcinowy, mąka pszenna, masło (tłuszcz mleczny).  | <b>ok 60 g</b> |  |
|  | <b>pieczywo półcukiernicze: rogal śniadaniowy (maślany)</b>     | składniki: mąka pszenna, tłuszcz mleczny, cukier, woda, drożdże, sól.  | <b>ok 50 g</b> |  |
|  | <b>pieczywo pszenne:</b>  |  |                |  |
|  | bułka kajzerka  | Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 lub typ 750. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękiś bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia.<br>W składzie niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego.<br>W składzie: mąka, woda, sól, tłuszcz, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, słonecznik, dynia). | <b>60 g</b>    |  |

|  |   |   |                    |  |
|--|---|---|--------------------|--|
|  | orkiszowe                                       | <p>Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki orkiszowej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży lub bez, soli i innych surowców określonych recepturą. Wygląd: bochenki o kształcie nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka: ściśle połączona z miękiszem, chropowata, lekko błyszcząca, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia; grubość skórki nie mniejsza niż 3mm. Miękiśz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krajalności. Miękiśz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalce, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> | <b>kromka 40 g</b> |  |
|  | <b>pieczywo pszenno-żytnie:</b>                 | <p>składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, woda, drożdże, sól, sól pszenny jasny.</p>   | <b>kromka 30 g</b> |  |
|  | <b>pieczywo o niskim indeksie glikemicznym:</b> | <p>składniki: woda, Mix z Indekssem [mąka z pełnego przemiału pszenicy orkisz, nasiona słonecznika, płatki z pszenicy orkisz, skrobi (kukurydziana, ziemniaczana), cukier, mąka</p>   | <b>kromka 25 g</b> |  |

|  |                                 |  |                        |  |
|--|---------------------------------|--|------------------------|--|
|  |                                 | słodowa żytnia, zakwas na bazie mąki z pełnego przemiału pszenicy orkisz, kwas - kwas cytrynowy], mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól.   |                        |  |
|  | <b>pieczywo wieloziarniste:</b> | składniki: rozdrobnione ziarno żytnie i mąka żytnia (54%), woda, mąka pszenna (3%), siemię lniane, płatki owsiane (2%), płatki jęczmienne (2%), sól, błonnik owsiany, drożdże, sezam.  | <b>kromka<br/>70 g</b> |  |
|  | <b>pieczywo żytnie:</b>         |  |                        |  |
|  | <b>razowe</b>                   | Wytwarzane z mąki typu 2000, w 90% z mąki żytniej i domieszką co najwyżej 10 % mąki pszennej. Może zawierać różne dodatki zwiększające wartość odżywczą pieczywa, takie jak: przetwory mleczarskie, zarodki pszenne, suszone drożdże spożywcze. Może być wypiekany z drożdżami lub na zakwasie. Chleb żytni razowy może zawierać syrop ziemniaczany, sól, ekstrakt słodowy, miód sztuczny, margarynę, tłuszcz piekarski, płatki ziemniaczane, grys ziemniaczany. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. mak, sezam, słonecznik, dynia). | <b>kromka 35 g</b>     |  |
|  | <b>tortilla pełnoziarnista:</b> | składniki: mąka pszenna (pełnoziarnista), woda, olej rzepakowy, substancja utrzymująca wilgoć: gliceryna, substancje zagęszczające: karboksymetyloceluloza, guma   | <b>ok 60 g</b>         |  |

|                           |   |  |  |  |
|---------------------------|---|--|--|--|
|                           |   | guar, substancje spulchniające: węglan sodu, difosforany, sól, emulgator: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, glukoza, substancje konserwujące: propionian wapnia, sorbinian potasu.  |  |  |
|                           |   |  |  |  |
| <b>płatki śniadaniowe</b> |   |  |  |  |
|                           | <b>ekspandowane ziarno pszenicy w polewie miodowej:</b> | składniki: pszenica (68,7%), cukier, oligofruktoza, syrop glukozowy, miód (2,8%), olej palmowy, substancje wzbogacające: witaminy i składniki mineralne (niacyna, kwas pantotenowy, witamina B6, ryboflawina (B2), kwas foliowy, wapń)   |  |  |
|                           | <b>granola czekoladowa:</b>                             | składniki: produkty pochodzące ze zbóż 60 % (płatki owsiane, mąka jęczmienna, mąka kukurydziana, kasza kukurydziana), nierafinowany cukier trzcinowy, syrop glukozowy, tłuszcz palmowy, czekolada 7,1% (cukier, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, emulgator: lecytyny (z soi), aromat), płatki kokosowe, melasa trzcinowa, inulina, kakao, substancja spulchniająca: węglany sodu, emulgator: lecytyna (z soi), cukier, sól, ekstrakt słodu jęczmiennego, aromat. |  |  |
|                           | <b>granola owocowa:</b>                                 | składniki: płatki owsiane 26,6%, mąka pszenna 26,5%, cukier trzcinowy, tłuszcz roślinny, kostka żelowa granat – jagoda 5% (owoce: zagęszczone puree z jabłek, zagęszczony sok  |  |  |

|  |                           |  |  |  |
|--|---------------------------|--|--|--|
|  |                           | jabłkowy, puree z jagód, puree z granata, zagęszczony sok z owoców czarnego bzu; substancja żelująca: pektyny, błonnik z owoców cytrusowych, aromat) płatki kukurydziane (kasza kukurydziana, cukier, sól), otręby pszenne, mąka ryżowa, inulina 0,5%, cukier, ekstrakt słodowy jęczmienny, substancja spulchniająca: wodorowęglan sodu, aromaty, sól.   |  |  |
|  | <b>kulki czekoladowe:</b> | składniki: mąki 69,2%: pełnoziarniste 54,9% (pszenna, kukurydziana), kukurydziana, ryżowa, cukier, glukoza, syrop glukozowy, kakao 3,3%, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu 3%, tłuszcz palmowy, czekolada mleczna (zawiera mleko i soję), sól, emulgator: lecytyny (lecytyna sojowa), aromaty, substancje wzbogające: witaminy i składniki mineralne (witamina C, niacyna, kwas pantotenowy, witamina B6, ryboflawina (wit. B2), tiamina (wit. B1), kwas foliowy, witamina B12, wapń, żelazo). |  |  |
|  | <b>płatki:</b>            |  |  |  |
|  | płatki jęczmienne         | Otrzymywane z ziarna jęczmienia w procesie parowania, leżakowania, zgniatania i suszenia. Płatki kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.  |  |  |

|  |   |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
|  | płatki kukurydziane   | składniki: grys kukurydziany (98,6%), cukier, sól, glukoza, cukier brązowy, syrop cukru inwertowanego, melasa cukru trzcinowego, regulator kwasowości (fosforany sodu), substancje wzbogacające: witaminy (niacyna, kwas pantotenowy, ryboflawina (B2), witamina B6, kwas foliowy),   |  |  |
|  | płatki z otrąb  | składniki: mąka pszenna pełnoziarnista 66%, otręby pszenne 19,2%, cukier, ekstrakt słodowy jęczmienny, sól, emulgator, olej roślinny, dodatek mineralny - węglan wapnia.  |  |  |
|  | płatki owsiane  | Otrzymywane z ziarna owsa oczyszczonego. Płatki owsiane i górskie, otrzymywane przez zgniecenie obłuszczonego ziarna na walcach i poddane obróbce hydrotermicznej. Płatki kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości. |  |  |
|  | płatki z pełnego ziarna pszenicy z dodatkiem płatków w polewie jogurtowej | składniki: ziarna zbóż (75,5%): pszenica (39,1%), ryż, cukier, syrop cukru brązowego, ekstrakt słodowy jęczmienny, sól, syrop glukozowy, emulgator: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, regulator kwasowości: fosforan trójsodowy, przeciwutleniacz: mieszanina tokoferoli. Płatki w polewie jogurtowej (22,5%): płatki, polewa jogurtowa 66,6 %:                      |  |  |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
|  |  | cukier, olej palmowy, serwatka w proszku (z mleka), odtłuszczone mleko w proszku, jogurt w proszku (3%), emulgator: lecytyna sojowa, przeciwutleniacz: kwas mlekowy, aromat waniliowy, skrobia maniokowa, substancja glazurująca. Substancje wzbogacające: witamina C, niacyna, kwas pantotenowy, witamina E, witamina B6, witamina B2, witamina B1, kwas foliowy, witamina B12, węglan wapnia, żelazo zredukowane. |  |  |
|  | płatki z pełnego ziarna pszenicy z malinami i żurawiną | składniki: płatki pszenne pieczone (94%): pszenica pełnoziarnista (80%), otręby pszenne (14%), ekstrakt słodu jęczmiennego, sól, emulgator: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, maliny liofilizowane (3%), żurawina suszona 3% (żurawina, syrop ananasowy, koncentrat soku ananasowego, olej słonecznikowy). Zawiera naturalnie występujące cukry.   |  |  |
|  | płatki ryżowe  | Płatki ryżowe otrzymywane w wyniku pasowania na walcach ziaren ryżu, wstępnie poddanych obróbce hydrotermicznej. Skład: 100% płatki ryżowe błyskawiczne -produkt bezglutenowy.  |  |  |
|  | płatki sojowe  | Produkt 100% naturalny, otrzymywany z łamanego (rozgniecionego) ziarna soi – produkt bezglutenowy.  |  |  |
|  | <b>popping z amarantusa:</b>                           | Ekspandowane nasiona amarantusa - produkt naturalny, bezglutenowy.  |  |  |



|  |   |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
|  |   |   |  |  |
|  | <b>prod. skrobiowe:<br/>kasza, ryż, makaron</b> | <i>I kl. jakości dla wszystkich produktów w kategorii. W przypadku takich produktów jak ryż i kasze, niedozwolone jest stosowanie produktów porcjowanych jednostkowo w woreczkach, przeznaczonych do gotowania w nich.</i>  |  |  |
|  | <b>kasza:</b>                                   |   |  |  |
|  | kasza gryczana – niepalona                      | składniki: obłuszczone ziarno gryki prażonej i nieprażonej.   |  |  |
|  | kasza gryczana – palona                         | Kasza kl. I.<br>Barwa brązowa o odcieniu charakterystycznym dla kaszy prażonej lub nieprażonej, typowy zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.   |  |  |
|  | kasza jaglana                                   | Otrzymywana z prosa, z którego ziarna usunięto okrywę owocową a następnie obłuskane ziarno wypolerowano.<br>Kasza kl. I. Jednolita, charakterystyczna żółta barwa, swoisty zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.                       |  |  |
|  | kasza jęczmienna                                | Całe ziarno jęczmienia pozbawione łuski, łamane lub nie, poddane następnie procesowi polerowania.<br>Dozwolona także kasza jęczmienna wiejska, która otrzymywana jest z obłuszczonego, niepolerowanego i pokrojonego ziarna pęczaku.<br>Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od |  |  |

|  |                                  |   |  |  |
|--|----------------------------------|---|--|--|
|  |                                  | zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.   |  |  |
|  | kasza manna                      | Produkt otrzymany w wyniku przemiału pszenicy na mąkę przez odsianie grubych kaszek. Kasza kl. I.<br>Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości. |  |  |
|  | <b>makaron:</b>                  |   |  |  |
|  | makaron bezglutenowy             | składniki: skrobia kukurydziana, mąka kukurydziana, mąka ryżowa, skrobia pszenna bezglutenowa, guma guar - substancja zagęszczająca, mono- i dliglicerydy kwasów tłuszczowych - emulgator, sól, kurkuma - substancja smakowa. |  |  |
|  | makaron orkiszowy                | składniki: kaszka lub mąka orkiszowa razowa, woda.<br>Produkt wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Wolny od śladów działalności szkodników (gryzoni, owadów) i ich pozostałości.                           |  |  |
|  | makaron orkiszowy pełnoziarnisty | składniki: pełnoziarnista mąka orkiszowa razowa, woda.<br>Produkt wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Wolny od śladów działalności szkodników (gryzoni, owadów) i ich pozostałości.                       |  |  |
|  | lasagne – płaty z pszenicy durum | Makaron w 100% z semoliny z pszenicy durum. Skład: semolina z pszenicy durum, woda. Barwa jednolita, kremowo-żółta. Brak  |  |  |

|  |                          |   |  |  |
|--|--------------------------|---|--|--|
|  |                          | widocznych spękań, świadczących o niskiej klasie produktu.  |  |  |
|  | makaron łazanki          | składniki: semolina z pszenicy durum, woda. Produkt otrzymywany z semoliny, bez jajeczny. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt właściwy dla danej formy makaronu – prostokątny, lub kwadratowy. Produkt wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Wolny od śladów działalności szkodników (gryzoni, owadów) i ich pozostałości. |  |  |
|  | makaron z pszenicy durum | składniki: semolina z pszenicy durum, woda. Produkt otrzymywany z semoliny, bez jajeczny. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt charakterystyczny, właściwy dla danej formy makaronu. Produkt wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Wolny od śladów działalności szkodników (gryzoni, owadów) i ich pozostałości.            |  |  |
|  | <b>mąka:</b>             | <i>Barwa mąki – typowa dla użytego surowca, charakterystyczna dla stopnia przemienienia ziarna. Zapach – swoisty, świeży. Zapach stęchlizny oraz gorzki są niedopuszczalne. Produkt wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Wolny od śladów działalności szkodników</i>   |  |  |

|  |                               |  |  |  |
|--|-------------------------------|--|--|--|
|  |                               | <i>(gryzoni, owadów) i ich pozostałości.</i>   |  |  |
|  | mąka, skrobia kukurydziana    | Mąka kukurydziana, skrobia otrzymana z kukurydzy, wysuszona, zmielona i przesiana. Jednolita, miętka, o żółtej barwie. Produkt wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Wolny od śladów działalności szkodników (gryzoni, owadów) i ich pozostałości.         |  |  |
|  | mąka orkiszowa pełnoziarnista | Produkt otrzymany ze zmielonego ziarna orkiszu, nieprzesiewany.  |  |  |
|  | mąka pszenna pełnoziarnista   | Produkt otrzymywany z pełnego przemiału zboża – pszenicy.  |  |  |
|  | <b>orkisz:</b>                | skład: ziarno z pszenicy orkisz (100%). Obłuszczone, polerowane. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.   |  |  |
|  | <b>ryż:</b>                   |  |  |  |
|  | ryż parboiled                 | Bielmo prześwitujące o żółtozłotej barwie. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonych ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości. |  |  |
|  | ryż pełnoziarnisty            | Produkt pełnoziarnisty, częściowo obłuszczone. Ziarno o wydłużonym kształcie i brązowej barwie. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci  |  |  |

|   |                              |  |  |  |
|---|------------------------------|--|--|--|
|   |                              | odrębnych, nie sklejoných ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości.                |  |  |
| <b>bakalie, orzechy, nasiona i ziarna</b> |                              |  |  |  |
|   | <b>chia:</b>                 | Susze powinny mieć zachowany   |  |  |
|   | <b>daktyle:</b>              | naturalny lub nadany w procesie  |  |  |
|   | <b>dynia:</b>                | rozdrabniania (np. mielone   |  |  |
|   | <b>figi:</b>                 | migdały) kształt, barwę typową   |  |  |
|   | <b>len:</b>                  | dla użytego surowca,   |  |  |
|   | <b>migdały:</b>              | dopuszczalne pociemnienie  |  |  |
|   | <b>morele:</b>               | wynikające z naturalnych   |  |  |
|   | <b>orzechy brazylijskie:</b> | procesów przebiegających w suszonym surowcu.   |  |  |
|   | <b>orzechy laskowe:</b>      | Konsystencja powinna być   |  |  |
|   | <b>orzechy włoskie:</b>      | elastyczna, susz sypki, bez zbryleń, smak i zapach   |  |  |
|   | <b>rodzynki:</b>             | charakterystyczny dla  |  |  |
|   | <b>sezam:</b>                | odwodnionego surowca.  |  |  |
|   | <b>słonecznik:</b>           | Niedopuszczalna jest obecność szkodników i ich pozostałości, oraz objawów zapleśnienia. Owoce suszone bez dodatku konserwantów, takich jak: sorbinian potasu (E 202) i dwutlenek siarki (E 220). |  |  |
|   | <b>żurawina suszona:</b>     | Orzechy i nasiona powinny mieć zachowany kształt, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i bez śladów uszkodzeń wynikających z obecności szkodników. Smak i zapach charakterystyczny dla surowca.    |  |  |
| <b>napoje</b>                             |                              |  |  |  |
|   | <b>herbata – napar:</b>      | Czarna, czerwona lub zielona. Liściasta. W zależności od kraju   |  |  |

|  |   |   |   |  |
|--|---|---|---|--|
|  |   | <p>pochodzenia może być indyjska, chińska, cejlońska, brazylijska.</p> <p>O czystym charakterystycznym smaku, zapachu i aromacie. O charakterystycznej barwie naparu w zależności od rodzaju herbaty i stopnia zmian jakie zaszły w liściach w czasie fermentacji.</p> <p>Dozwolone są również herbaty z suszu owocowego, z różnych owoców.</p> |   |  |
|  | <p><b>kawa czarna</b><br/>– <b>napar:</b></p> | <p>Napój sporządzany z palonych, a następnie zmielonych lub poddanych instancyzacji ziaren kawowca. W zależności od kraju pochodzenia może być brazylijska, wietnamska, kolumbijska, inna. O czystym charakterystycznym smaku, zapachu i aromacie. O charakterystycznej barwie naparu zależnym od rodzaju i stopnia palenia kawy.</p>           |   |  |
|  | <p><b>kompot owocowy:</b></p>                 | <p>Produkt otrzymany przez gotowanie owoców sezonowych w wodzie, z dodatkiem cukru. Dopuszcza się dodatek przypraw naturalnych w celu podkreślenia smaku i aromatu użytych owoców.</p>  |   |  |
|  | <p><b>soki:</b></p>                           | <p>Soki owocowe 100%, naturalne, tłoczone, pasteryzowane lub nie, klarowane lub mętne. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla soku z danego gatunku owoców. Dopuszcza się dodatek witaminy C. Preferowane są soki naturalne – bez dodatku cukru i innych substancji słodzących.</p>   | <p><b>opakowanie jednostkowe szklane lub z tworzywa o pojemności 250 lub 300 ml</b></p> |  |
|  | <p>czarna porzeczka<br/>– nektar</p>          | <p>składniki: woda, sok z czarnych porzeczek z zagęszczonego soku</p>   |   |  |

|                                    |                                 |  |  |  |
|------------------------------------|---------------------------------|--|--|--|
|                                    |                                 | (25%), cukier, regulator kwasowości - kwas cytrynowy.  |  |  |
|                                    | jabłkowy                        | 100% sok naturalny, niesłodzony. Požadany sok tłoczony. Dopuszcza się stosowanie soku odtworzonego z soków zagęszczonych.  |  |  |
|                                    | marchewkowo-owocowy             | składniki: woda, przeciery z owoców w różnych proporcjach: marchwiowy (25%), brzoskwiniowy lub inny z zagęszczonego przecieru, sok jabłkowy z soku zagęszczonego, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, dopuszcza się dodatek: aromatu, witaminy C lub innych witamin, bez dodatku cukru. |  |  |
|                                    | pomarańczowy                    | 100% sok naturalny, niesłodzony. Požadany sok tłoczony. Dopuszcza się stosowanie soku odtworzonego z soków zagęszczonych.  |  |  |
|                                    | <b>smoothie – wieloowocowe:</b> | składniki: soki i przeciery z: truskawek 32 %, bananów 25 %, jabłek 24 %, pomarańczy 16 %, aronii 3 % częściowo z soków i przecierów zagęszczonych.  | <b>opakowanie jednostkowe szklane lub z tworzywa o pojemności 250 lub 300 ml</b> |  |
| <b>miód, dżem, masło orzechowe</b> |                                 |  |  |  |
|                                    | <b>dżemy owocowe:</b>           | Produkt otrzymany przez gotowanie części jadalnych owoców lub ich fragmentów (pulpa i/lub przecier) najczęściej jednego gatunku z dodatkiem pektyn, kwasów spożywczych, innych naturalnych dodatków np. poprawiających barwę. W dżemie truskawkowym muszą być widoczne całe owoce lub ich  |  |  |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  | <p>fragmenty. Dopuszcza się stosowanie soków (sok buraczany, czerwony sok owocowy) w celu poprawy barwy dżemu truskawkowego. Dozwolone są dżemy bez konserwantów. Niskosłodzone mają 40% dodatek cukru, w postaci koncentratu soku jabłkowego. Zawartość owoców 100%. Dozwolony dodatek pektyn jako substancji żelującej i soku cytrynowego (lub kwasu cytrynowego) jako regulatora kwasowości. Niedozwolony jest dodatek syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego i innych substancji słodzących.</p> |  |  |
|  | <p>truskawkowy –<br/>słodzony sokiem<br/>jabłkowym</p> | <p>składniki: truskawki (100 g truskawek zużyto na 100 gram produktu), zagęszczony sok jabłkowy, zagęszczony sok cytrynowy do korekty smaku kwaśnego, substancja żelująca – pektyny.</p>   |  |  |
|  | <p>dżem<br/>niskosłodzony</p>                          | <p>Sporządzony z 40 g owoców na 100 g produktu gotowego. Dopuszczalny dodatek cukru, substancji żelujących (pektyn), regulatora kwasowości (kwasu cytrynowego).</p>  |  |  |
|  | <p><b>masło orzechowe:</b></p>                         | <p>składniki: prażone orzeszki arachidowe minimum 90%, olej słonecznikowy/inny olej (niedopuszczalne są tłuszcze utwardzone, w tym tłuszcz/olej palmowy) cukier, sól.</p>  |  |  |
|  | <p><b>miód naturalny:</b></p>                          | <p>Nazwa miód może być użyta tylko do oznakowania środka spożywczego, który jest naturalnym słodkim produktem wytwarzanym przez pszczoły</p>   |  |  |



|  |                                 |  |  |  |
|--|---------------------------------|--|--|--|
|  |                                 | <p>Apis mellifera przez łączenie z własnymi specyficznymi substancjami nektaru roślin lub wydzielin żywych części roślin, składowanym, odparowywanym i pozostawionym do dojrzewania w plastrach, co jest zgodne z przepisami w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu. Produkt pszczele, naturalny, nektarowy (N) lub spadziowy (S). Jednokwiatowy lub wielokwiatowy. Miody nektarowe mogą być płynne, prawie bezbarwne, jasnożółte, bursztynowe, brązowe, czerwono-brązowe aż do barwy ciemno-brązowej. Miody spadziowe mogą mieć barwę od jasno oliwkowej do ciemno-brunatnej, a po skryształizowaniu mają charakterystyczny szarawy odcień. Miód, produkt o czystym smaku i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju nektaru. Świeży miód ma konsystencję gęstego syropu, który w czasie przechowywania krystalizuje. Dozwolone miody tylko z UE, niedopuszczalne są mieszanki miodów z krajów spoza UE.</p> |  |  |
|  | <p><b>powidla śliwkowe:</b></p> | <p>Koncentrat przecieru owocowego o charakterystycznym słodko-kwaśnym aromacie, ciemnej barwie i smarowej, papkowatej konsystencji. Najczęściej sporządzony ze śliwek węgierskich z ewentualnym</p>  |  |  |

|                                |                                     |  |  |  |
|--------------------------------|-------------------------------------|--|--|--|
|                                |                                     | <p>dodatkiem śliwek innego gatunku. Produkt trwały bez środków konserwujących.</p> <p>Składniki: śliwki węgierki, cukier, kwas cytrynowy - regulator kwasowości. □</p> <p>Sporządzono z minimum 180 g owoców na 100 g produktu gotowego.</p>   |  |  |
| <b>dodatki do kawy/herbaty</b> |                                     |  |  |  |
|                                | <b>cukier biały (buraczany):</b>    | <p>Produkt otrzymany z buraków cukrowych, przeznaczony do spożycia, o barwie białej, bez obcych zapachów i posmaków.</p> <p>Kryształowy sypki bez zlepów i grudek. Daje klarowne roztwory wodne.</p>   |  |  |
|                                | <b>cukier brązowy (trzcinyowy):</b> | <p>Produkt naturalny, otrzymywany z trzciny cukrowej. Pożądany – typu Damarera, charakteryzujący się jasnobrązowymi, chrupkami, lekko wilgotnymi kryształkami, o delikatnym, lekko karmelowym smaku. Kryształowy sypki bez zlepów i grudek.</p>                                      |  |  |
|                                | <b>sok cytrynowy:</b>               | <p>Naturalny sok cytrynowy (100%), nieklarowany, pasteryzowany.</p>  |  |  |
|                                | <b>syrop o smaku malinowym:</b>     | <p>1. w tańszej – powszechnej wersji: Składniki: cukier i / lub syrop glukozowo-fruktozowy, woda, zagęszczony sok aroniowy, kwas cytrynowy - regulator kwasowości, aromat, zagęszczony sok malinowy, kwas askorbinowy - przeciwutleniacz. Zawartość ekstraktu nie mniej niż 62%.</p> |  |  |

|                 |                                  |  |  |  |
|-----------------|----------------------------------|--|--|--|
|                 | <b>syrop truskawkowy:</b>        | 2. droższy - naturalny syrop owocowy: składniki: cukier, zagęszczony sok owocowy, przeciwutleniacz – kwas askorbinowy.   |  |  |
|                 | <b>syrop z agawy:</b>            | Produkt w 100% naturalny, wytwarzany z zagęszczonego soku tego owocu. Konsystencja płynnego miodu, barwa może się wahać od słomkowo żółtej, do karmelowej. Charakteryzuje się dużą rozpuszczalnością, dający klarowny roztwór.   |  |  |
| <b>tłuszcze</b> |                                  |  |  |  |
|                 | <b>masło 82% tł. mlecznego:</b>  | Produkt naturalny, o zawartości około 82% tłuszczu mlecznego. O czystym, charakterystycznym smaku i zapachu, bez oznak zjełczenia. Bez konserwantów i sztucznych barwników.  |  |  |
|                 | <b>masło klarowane:</b>          | Bezwodny tłuszcz mleczny. Zawartość tłuszczu mlecznego nie mniej niż 99,8%.  |  |  |
|                 | <b>margaryna miękka 80% tł.:</b> | Produkt otrzymywany w wyniku enzymatycznego utwardzenia tłuszczu roślinnego. Zawartość tłuszczu co najmniej 80%. Składniki: oleje roślinne (słonecznikowy, rzepakowy), woda, serwatka w proszku (z mleka), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyna słonecznikowa, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym), sól (0,15%), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy (A, D), barwnik |  |  |

|               |  |   |  |  |
|---------------|--|---|--|--|
|               |  | (karoteny). Niedopuszczalny jest utwardzony tłuszcz palmowy.  |  |  |
|               | <b>olej lniany:</b>                      | 100% oleju uzyskanego metodą tłoczenia na zimno z siemienia lnianego (Linum semen). Smak i zapach czysty, charakterystyczny, niedopuszczalne są oznaki jełczenia.   |  |  |
|               | <b>oliwa z oliwek:</b>                   | Produkt najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia. Uzyskany bezpośrednio z oliwek, wyłącznie za pomocą środków mechanicznych. Typowy, przyjemny, świeży zapach i średnio intensywny smak, bez oznak zjełczenia i zmętnień.  |  |  |
|               | <b>olej rzepakowy:</b>                   | Rafinowany/nierafinowany olej z rzepaku o najwyższej jakości. Charakterystycznym całkowicie obojętnym smaku i zapachu, barwie jasno słomkowej do żółtej. Niedopuszczalne jest występowanie smaku zjełczałego lub innego obcego. Konsystencja powinna być płynna i idealnie klarowna. Do obróbki termicznej dopuszczalny jest olej w plastikowych butelkach. |  |  |
| <b>nabiał</b> |  |   |  |  |
| <b>sery</b>   |  |   |  |  |
|               | <b>sery podpuszczkowe -dojrzewające:</b> |   |  |  |
|               | typu holenderskiego (np. Gouda)          | Ser podpuszczkowy dojrzewający. Ser typu holenderskiego o miększym, elastycznym, o smaku i zapachu łagodnym, czystym, lekko orzechowym, lekko   |  |  |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  | <p>kwaskowatym, z rzadka rozmieszczonymi oczkami wielkości grochu. O kształcie płaskiego cylindra lub bloku. Bez konserwantów i substancji zagęszczających. Bez oznak zepsucia.</p> <p>Ser żółty Gouda może być wymiennie stosowany z innymi serami podpuszczkowymi dojrzewającymi, np. inne sery typu holenderskiego (np. edam, edamski, mazdamer, podlaski, zamojski). Składniki: mleko krowie pasteryzowane, sól, stabilizator - chlorek wapnia, substancja konserwująca - lizozym (z białka jaja kurzego), kultury bakterii kw. mlekowego, podpuszczka. Dopuszcza się barwnik – karoten.</p> |  |  |
|  | <p>typu włoskiego (np. Parmezan, Grana padano)</p> | <p>Ser twarde, podpuszczkowy, wytwarzany z mleka krowiego. Wywodzący się z obszaru centralnych Włoch, z regionu Emilia-Romania. Smak słodki, świeży, owocowy, z nutą ananasa. W konsystencji zwarty, kruchy i grudkowaty. Cechuje go pikantny, intensywny smak i zapach. Jego cechą charakterystyczną jest jasnożółty, twarde, ziarnisty miąższ. Składniki: surowe mleko, sól, kultury bakterii kwasu mlekowego, podpuszczka cielęca, substancja konserwująca: lizozym z białka jaj.</p>   |  |  |
|  | <p><b>sery twarogowe:</b></p>                      | <p>Wytwarzane z mleka, zaliczane do serów świeżych, o białej barwie i grudkowatej bądź</p>   |  |  |

|  |                   |   |  |  |
|--|-------------------|---|--|--|
|  |                   | kremowej konsystencji, zależnej od zawartości tłuszczu w mleku.   |  |  |
|  | śmietankowy       | Kremowy śmietankowy serek twarogowy termizowany. Aksamitna, kremowa konsystencja, kolor jednolity biały do kremowego. Smak i zapach typowy, bez obcych posmaków i cech zepsucia. Składniki: mleko pasteryzowane i śmietana, sól, białka mleka. Niedopuszczalna zawartość barwników i zagęstników. |  |  |
|  | twaróg chudy      | Klasy I, formowany. Otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, o nienormalizowanej zawartości tłuszczu i do 84% wody. Ser o smaku czystym, łagodnym, lekko kwaśnym, o strukturze jednolitej, zwartej, lekko ziarnistej. Barwa biała do kremowej. Bez oznak zepsucia.               |  |  |
|  | twaróg półtłusty  | Klasy I, formowany. Otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, o zawartości tłuszczu 3% (w suchej masie 15%) i zawartości wody około 82%. Ser o smaku czystym, łagodnym, lekko kwaśnym, o strukturze jednolitej, zwartej, bez grudek. Barwa biała do kremowej. Bez oznak zepsucia. |  |  |
|  | <b>inne sery:</b> |   |  |  |
|  | typu feta         | Ser podpuszczkowy dojrzewający, solankowy, półmiękki, z mleka krowiego lub owczego. O miąższu zwięzłym, miękkim lub lekko kruchym, o  |  |  |

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
|   |  | jednolitej białej/kremowej barwie. O smaku i zapachu czystym, delikatnym, słonym. Bez oznak zepsucia. Składniki: mleko pasteryzowane, sól spożywcza, regulator kwasowości E 575, podpuszczka mikrobiologiczna.   |  |  |
|   | ser pleśniowy z przerostem pleśni (tzw. z żyłkami) | Składniki: mleko pełne pasteryzowane, sól, stabilizator chlorek wapnia, czyste kultury mleczarskie, szlachetna pleśń <i>Penicillium roqueforti</i> .   |  |  |
|   | tofu   | Twarożek sojowy otrzymywany w procesie koagulacji mleka sojowego. Składniki: soja 97 %, sól, cytryna, kwasek cytrynowy, woda.  |  |  |
|   |  |  |  |  |
| <b>mleko, śmietana, jogurt, produkty roślinne zastępujące mleko</b> |  |  |  |  |
|   | <b>jogurt naturalny:</b>                           | Produkt z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek mleka w proszku lub odparowanie części wody, poddany pasteryzacji, ukwaszony zakwasem z czystych kultur bakterii fermentacji mlekowej ( <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subspecies <i>bulgaricus</i> , i <i>Streptococcus thermophilus</i> ), o barwie białej lub lekko kremowej, o czystym smaku i zapachu, orzeźwiającym, lekko kwaśnym. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących. |  |  |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
|  |  | <p>Dozwolony dodatek oligosacharydów, takich jak oligofruktoza lub inulina, wspomagających rozwój flory fizjologicznej w jelicie grubym. Dopuszczalny dodatek mleka w proszku.</p>  |  |  |
|  | <p>typu greckiego</p>  | <p>Składniki: mleko, śmietanka, żywe kultury bakterii jogurtowych (<i>Streptococcus thermophilus</i> i <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>) oraz <i>L. acidophilus</i> i <i>Bifidobacterium lactis</i>. Zaw. tłuszczu minimalnie 7,5%.</p>  |  |  |
|  | <p><b>maślanka naturalna:</b></p>                                    | <p>Produkt niskotłuszczowy, około 1,5% tłuszczu, z mleka krowiego uzyskany podczas produkcji masła. Napój mleczny o łagodnym i orzeźwiającym, śmietankowo-orzechowym smaku. Otrzymany w wyniku fermentacji z użyciem kultur bakterii maślarskich, takich jak <i>Lactococcus lactis</i> sub. <i>cremoris</i>, <i>lactis</i> i <i>Leuconostoc mesenteroides</i> sub. <i>cremoris</i>. Może być słodka (otrzymywana ze śmietanki) lub kwaśna (otrzymywana ze śmietany). Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.</p> |  |  |
|  | <p><b>mleko krowie, zawartość tłuszczu mlecznego 2 lub 3,2%:</b></p> | <p>Produkt naturalny, bez konserwantów. Mleko krowie o określonej zawartości tłuszczu mlecznego. Pasteryzowane lub UHT/sterylizowane, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, homogenizowane w przypadku mleka UHT/sterylizowanego. Mleko pasteryzowane pakowane</p>  |  |  |



|  |                                   |  |  |  |
|--|-----------------------------------|--|--|--|
|  |                                   | w butelkę szklaną lub z tworzywa sztucznych lub torebkę z folii polietylenowej lub pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego. Mleko UHT pakowane w opakowanie kartonowe z laminatu wielowarstwowego.                   |  |  |
|  | <b>mleko krowie, zagęszczone:</b> | składniki: mleko, stabilizatory (fosforan disodowy, cytrynian trisodowy). Mleko zagęszczone niesłodzone, sterylizowane o zawartości 25 % suchej masy całkowitej, w tym 7,5 % tłuszczu i 17,5 % suchej masy beztłuszczowej. |  |  |
|  | <b>mleko roślinne:</b>            | Produkt naturalny, pochodzenia roślinnego, alternatywa dla mleka krowiego. Charakteryzują się przyjemnym, łagodnym smakiem, nie zawierają laktozy.   |  |  |
|  | kokosowe                          | składniki: woda, mleko kokosowe (8,5%), skrobia z tapioki, naturalny aromat kokosowy, sól morską.  |  |  |
|  | ryżowe                            | składniki: woda, ryż (17,2 %), olej słonecznikowy, cytrynian wapnia, algi morskie, sól morską.   |  |  |
|  | sojowe                            | składniki: woda, obłuszczone ziarno soi (6%), cukier, fosforan triwapniowy, regulator kwasowości (fosforany potasu), sól morską, aromat, wzbogacony dodatkiem witamin lub nie.   |  |  |
|  | <b>śmietana:</b>                  | Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, pasteryzowany lub sterylizowany lub poddany obróbce UHT, o preferowanej zawartości tłuszczu. Powinien   |  |  |

|                       |                            |  |             |  |
|-----------------------|----------------------------|--|-------------|--|
|                       |                            | być płynem jednorodnym, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwy jednolitej jasnokremowej lub kremowej o czystym, lekko słodkim smaku. Bez konserwantów i substancji zagęszczających.   |             |  |
|                       | 12,00%                     | zaw. tłuszczu mlecznego 12%  |             |  |
|                       | 18,00%                     | zaw. tłuszczu mlecznego 18%  |             |  |
|                       | 30,00%                     | zaw. tłuszczu mlecznego 30%  |             |  |
|                       | <b>śmietanka kokosowa:</b> | Produkt w 100% pochodzenia roślinnego. Składniki: kokos (60 - 80%), woda, stabilizator guma guar.  |             |  |
| <b>jaja</b>           |                            |  |             |  |
|                       | jajo kurze (całe)          | Jaja kurze klasy A<br>System chowu 0 lub 1.<br>Rozmiar M lub L.  | <b>60 g</b> |  |
| <b>wędlina, mięso</b> |                            |  |             |  |
|                       | <b>wędliny</b>             | <i>Wszystkie produkty w tej kategorii w I kl. jakości. Świeże, niemrożone. Przetwory mięsne z surowca rozdrobnionego, w naturalnej lub sztucznej osłonce. W tym wędzonki, tj. przetwory mięsne wykonane z jednego kawałka mięsa peklowanego (szynka, baleron, boczek, polędwica). Pożądana jakość produktu: wędliny nie powinny zawierać dodatku: glutenu, dodatku fosforanów i innych sztucznych dodatków, w tym: wzmacniaczy smaku - glutaminian monosodowy (E621), barwników - koszenila (E120), karmele (E150a-d), substancji zwięższających</i> |             |  |

|  |                                      |  |             |  |
|--|--------------------------------------|--|-------------|--|
|  |                                      | wydajność, m.in.: difosforany (E450), trifosforany (E451), polifosforany (E452), karagen (E407), oraz dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM), skórek wieprzowych lub drobiowych, skrobi (np. ziemniaczana), błonnika (np. pszenny, bambusowy, grochowy), białek roślinnych (np. z soi), białka zwierzęcego (np. wieprzowego). |             |  |
|  | <b>kabanos wieprzowy (cienki):</b>   | 100 g gotowego produktu otrzymano z minimum 170 g mięsa. Kabanosy wieprzowe, drobno lub średnio rozdrobnione, wędzone, parzone, suszone.   | <b>15 g</b> |  |
|  | <b>kabanos wieprzowy (gruby):</b>    | 100 g gotowego produktu otrzymano z minimum 170 g mięsa. Kabanosy wieprzowe, drobno lub średnio rozdrobnione, wędzone, parzone, suszone.   |             |  |
|  | <b>kielbasa krakowska sucha:</b>     | 100g produktu gotowego otrzymano z minimum 140g<br>Wartość odżywcza: białko około 25%, tłuszcz około 24% Skład:<br>100 g produktu wyprodukowano z 127 g mięsa wieprzowego i 14 g mięsa wołowego.   |             |  |
|  | <b>kielbaska śląska – naturalna:</b> | 100g produktu gotowego otrzymano z minimum 110g mięsa wieprzowego.   |             |  |
|  | <b>parówka:</b>                      |  |             |  |
|  | drobiowa                             | Zawartość mięsa nie mniej niż 93 %<br>Wartość odżywcza: białko 10 – 14 g, tłuszcz 19 - 24 g.   | <b>40 g</b> |  |
|  | wieprzowa                            | Zawartość mięsa minimum 93 %<br>mięsa wieprzowego z szynki.  | <b>40 g</b> |  |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
|  |  | Wartość odżywcza: białko 10 – 14 g, tłuszcz 19 - 24 g.  |  |  |
|  | <b>pasztet pieczony, wieprzowo-wołowy:</b> | Produkt spożywczy sporządzony z kilku gatunków duszonego lub gotowanego mięsa i podrobów, kutrowanych z dodatkiem przypraw naturalnych, poddany następnie pieczeniu. Wartość odżywcza: białko 7 - 10 g, tłuszcz 20 - 24 g   |  |  |
|  | <b>połędwica surowa wędzona:</b>           | Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy wieprzowej. Produkt peklowany i solony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.         |  |  |
|  | <b>schab pieczony:</b>                     | Mięso bez kości. Mięsień grzbietu, gruby, delikatny, jednolity, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień, pieczony lub opiekany z dodatkiem przypraw naturalnych.   |  |  |
|  | <b>szynka wieprzowa – gotowana:</b>        | Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy wieprzowej. Produkt peklowany, solony, parzony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości. |  |  |
|  | <b>szynka wieprzowa – pieczona:</b>        | Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze   |  |  |

|  |                                |  |                    |  |
|--|--------------------------------|--|--------------------|--|
|  |                                | tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy (szynki) wieprzowej. Produkt peklowany i solony, parzony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.                          |                    |  |
|  | <b>wędzona pierś z indyka:</b> | Produkt wędzony, parzony, wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy (piersi) indyka. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.  |                    |  |
|  |                                |  |                    |  |
|  | <b>mięso</b>                   | <i>Produkty I kl. Mięso świeże z uboju, nie mrożone.</i>   |                    |  |
|  | <b>drób:</b>                   |  |                    |  |
|  | połędwica z piersi indyka      | Część tuszki, pochodząca z piersi z indyka, bez kości, o wyraźnie zachowanej strukturze włókien mięśniowych, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości.   | <b>ok 200 g</b>    |  |
|  | piers karczaka                 | Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych bez kości o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. | <b>ok 250 g</b>    |  |
|  | tuszka karczaka                | Tuszka drobiowa - cała tusza ubitych zwierząt pozbawiona upierzenia, oskubana, po  | <b>1500-2000 g</b> |  |

|  |                                   |   |  |  |
|--|-----------------------------------|---|--|--|
|  |                                   | <p>upuszczeniu krwi i wypatroszeniu, oraz dołączonymi podrobami lub bez. Mięso ma od jasnokremowego po jasnobrażowy kolor. Jest zbite, soczyste, delikatne w smaku, ale dość twarde. Charakteryzuje się niewielkim przerostem tłuszczowym.</p>  |  |  |
|  | <p>udziec z indyka (ze skórą)</p> | <p>Mięso z ud indyczych o delikatnej strukturze włókien mięśniowych, otoczonych skórą. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne. Zawiera więcej tłuszczu niż pierś, stąd jest bardziej soczyste. Mięso o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości.</p>          |  |  |
|  | <p>udko z kurczaka bez skóry</p>  | <p>Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych z ud, o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne. Zawiera więcej tłuszczu niż pierś, stąd jest bardziej soczyste. Mięso o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości.</p> |  |  |
|  | <p>wątróbka</p>                   | <p>Pozyskiwana jest przy rozbiorze tuszki kury, jest to element podrobowy. Smak: lekko metaliczny. Zapach: charakterystyczny dla mięs podrobowych. Kolor: szaro-czerwony lub brązowy. Przerost tłuszczowy: średni. Struktura mięsa: wątróbka ma</p>   |  |  |

|  |                       |  |  |  |
|--|-----------------------|--|--|--|
|  |                       | cienkie, delikatne włókna, jest lekko gąbczasta. Z zewnątrz pokryta przezroczystą, jadalną błoną.  |  |  |
|  | <b>wieprzowina:</b>   |  |  |  |
|  | karkówka              | Mięso z kością, od przodu - z odcinka szyjnego i przedniej części grzbietowej, po odcięciu głowy, od tyłu sięgająca do linii oddzielenia schabu. Mięso najwyższej jakości odznacza się dużą soczystością oraz jasnoczerwoną barwą. Widoczne są na nich powięzi oraz drobinki tłuszczu. Powierzchnia mięsa jest gładka i błyszcząca. Doskonale nadają się do smażenia, duszenia, pieczenia oraz grillowania. Przyrządza się z nich steki, zrazy, befszytk oraz bitki. |  |  |
|  | karkówka grillowana   | jw. poddana obróbce poprzez grillowanie beztłuszczowe.   |  |  |
|  | łopatka               | Mięso bez kości. Mięśnie głęboko poprzerastane tkanką łączną, z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu. Zaokrąglona. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.   |  |  |
|  | połędwiczka wieprzowa | Charakteryzuje się czerwoną barwą oraz nieznacznym przerostem tłuszczowym. Mięso jest kruche, soczyste i delikatne. Powierzchnia mięsa jest gładka i błyszcząca. Połędwiczka to najcenniejszy element tuszy wieprzowej, doskonale nadaje się do smażenia, duszenia,  |  |  |

|  |                                |   |  |  |
|--|--------------------------------|---|--|--|
|  |                                | pieczenia oraz grillowania. Przyrządza się z nich zrazy, befsztyk, steki, bitki, rumsztyk, bryzol, filet saute.   |  |  |
|  | schab                          | Mięso bez kości. Mięsień grzbietu, gruby, delikatny, jednolity. Wycięty z jednej strony od kręgow, z drugiej od kości żebrowych. Charakteryzuje się ciemno różową barwą oraz nieznaczną, otaczającą od zewnętrznej strony tkanką tłuszczową. Mięso jest jędrne, soczyste o przyjemnym, lekko słodkim zapachu. Powierzchnia mięsa jest gładka i błyszcząca. Doskonale nadaje się do dań smażonych, duszonych, pieczonych oraz grillowanych. Przyrządza się z nich smaczne zrazy, befsztyk, bitki, steki, kotlety panierowane, medaliony, schab w galarecie czy schab pieczony. |  |  |
|  | <b>wołowina:</b>               |   |  |  |
|  | mięso mielone wołowo-wieprzowe | Mięso mielone ma ciemnoczerwoną – po różową barwę. Widoczne są znaczne skupiska tłuszczu. Mięso jest soczyste i miękkie. Smak i zapach: świeży, bez obcych woni i oznak zepsucia. Doskonale nadaje się do smażenia, duszenia oraz grillowania. Przyrządza się z niego kotlety mielone, pulpety, klopsy, gołąbki, spaghetti, tatar, lasagne, hamburgery oraz szaszłyki.  |  |  |
|  | połędwica wołowa               | Kotlety z połędwicy najwyższej jakości charakteryzują się ciemnoczerwoną barwą oraz niskim przerostem tłuszczowym.  |  |  |



|             |                      |  |  |  |
|-------------|----------------------|--|--|--|
|             |                      | <p>Mięso jest kruche, soczyste i delikatne. Powierzchnia mięsa jest gładka i błyszcząca. Połędwica doskonale nadaje się do smażenia, duszenia, grillowania oraz pieczenia. Przyrządza się z niej smaczne steki, zrazy, befsztyk, bitki, rumsztyk, bryzol czy filet saute. Kotlety z połędwicy wołowej wartości odżywcze.</p>   |  |  |
|             | wołowina pieczeniowa | <p>Klasa I to mięso chude, nieścięgniste, bez tłuszczu zewnętrznego. Barwa mięsa jest od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej. Mięso wycięte z górnej części połędwicy, jest chude, delikatne i soczyste. Doskonale nadaje się na dania smażone, pieczone oraz grillowane. Przyrządza się z niego medaliony, steki oraz eskalopki. Charakteryzuje się ciemnoczerwoną barwą i aromatycznym, mięsny zapachem.</p> |  |  |
|             |                      |  |  |  |
| <b>ryby</b> |                      |  |  |  |
|             | <b>ryby</b>          | <p><i>Wszystkie produkty w tej kategorii w I kl. jakości. Pożądane są ryby świeże, nie mrożone. Niedopuszczalne są ryby w glazurze przekraczającej 5% masy produktu. Wyłącznie ryby świeże, nie noszące oznak zepsucia. Nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jelkiego</i></p>   |  |  |
|             | <b>świeże:</b>       |  |  |  |
|             | dorsz - filet        | <p>Dorsz Atlantycki, lub Dorsz Bałtycki, filet, bez skóry. Mięso</p>   |  |  |

|  |                |   |  |  |
|--|----------------|---|--|--|
|  |                | o kolorze białym, delikatne i neutralne w smaku.  |  |  |
|  | karp – filet   | Ryba słodkowodna, z rodziny karpowatych. Grzbiet ciemny, zielonkawobrazowy, lub szarozielony, boki jaśniejsze, ciemnooliwkowe ze złotym połyskiem, brzuch żółtawo-lub kremowobiały. Płetwy nieparzyste szarawoniebieskie, parzyste czerwone. Mięso białe, o wyrazistym smaku – niedopuszczalny smak mułu! |  |  |
|  | łosoś - filet  | Mięso pozyskiwane z połowów otwartych, jak i hodowlane, przede wszystkim z hodowli norweskich i szkockich. Mięso o barwie pomarańczowo-różowej, intensywne, ścisłej konsystencji. Delikatne i wyraźne w smaku.  |  |  |
|  | łosoś wędzony  | Aromatyczne, ścisłe mięso, o pięknej głębokiej pomarańczowo-różowej barwie, wędzone naturalnie na zimno lub na gorąco. Niedopuszczalne mięso bejcowane.   |  |  |
|  | mintaj – filet | Mięso delikatne, kolor biały do lekko różowego.   |  |  |
|  | miruna - filet | Miruna Patagońska, filet – dopuszczalny filet mrożony. Mięso w kolorze białym, neutralne, delikatne i smaczne, bez ości.  |  |  |
|  | pstrąg         | Pstrąg tęczowy, potocznie Pstrąg łososiowy. Ubarwienie ryby jest zależne od wieku i miejsca przebywania. Ryby występują w odmianie białej lub łososiowej (różowej), w postaci tusz lub filetów, o zwartym mięsie, łagodnym i wyraźnym smaku.  |  |  |

|  |                         |   |  |  |
|--|-------------------------|---|--|--|
|  | pstrąg wędzony          | Mięso poddane obróbce termicznej , wędzone naturalnie na zimno lub ciepło. Niedopuszczalne jest mięso bejcowane.  |  |  |
|  | <b>przetwory:</b>       |   |  |  |
|  | makreła wędzona         | Ryba ceniona ze względu na smaczne mięso o barwie od kremowej, co ciemnej z odcieniem brązu, zawierająca niewiele drobnych ości. Intensywny, wyraźny, charakterystyczny smak. Mięso o ściślejszej strukturze.   |  |  |
|  | <b>konserwa:</b>        |   |  |  |
|  | tuńczyk w sosie własnym | Tuńczyk to drapieżna morska ryba z rodziny makrelowatych, zamieszkująca wody Atlantyku, Pacyfiku i mórz przyległych (m.in. Morza Śródziemnego), czasami również Morze Północne i Morze Barentsa. Mięso tuńczyka posiada jasnoczerwoną barwę i jest raczej chude, twarde i jędrne, nieco „wiórowate”, smaczne o intensywnym, charakterystycznym smaku. |  |  |
| <b>warzywa, owoce – sezonowe, mrożonki warzyw i owoców</b> |                         |   |  |  |
|  | <b>mrożonki</b>         | <i>Wygląd mrozonek charakterystyczny dla poszczególnych składników, produkt sypki, nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych (oprócz szpinaku), bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna dla poszczególnych produktów, zdrowotność - bez uszkodzeń</i>   |  |  |

|  |                |   |  |  |
|--|----------------|---|--|--|
|  |                | <i>spowodowanych przez szkodniki, wolne od zmian chorobowych. Smak i zapach typowy dla poszczególnych składników mieszanki i bez obcego smaku i zapachu. Opakowane w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza, dystrybuowane z zachowaniem łańcucha chłodniczego.</i> |  |  |
|  | <b>warzywa</b> | <i>I klasa jakości, sezonowe. Warzywa bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu. Zdrowe, bez objawów zepsucia. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolne od zanieczyszczeń obcych, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.</i>                                  |  |  |
|  | <b>świeże:</b> |   |  |  |
|  | avocado        | -odmiana Fuerte: średniej wielkości owoc w kształcie gruszki. Awokado wypełnione jest zielono-żółtym kremowym wnętrzem. -odmiana Hass: owoce są zazwyczaj odrobinę mniejsze od Fuerte. Środek awokado ma delikatny, kremowy orzechowy smak.   |  |  |
|  | bakłażan       |   |  |  |
|  | batat          |   |  |  |
|  | bób            |   |  |  |
|  | burak czerwony |   |  |  |
|  | brokuł         |   |  |  |
|  | cebula         |   |  |  |
|  | chili          |   |  |  |
|  | ciecierzyca    |   |  |  |
|  | cukinia        |   |  |  |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  | cykoria  |  |  |  |
|  | czosnek  | nie dopuszcza się czosnku pochodzącego z krajów spoza UE |  |  |
|  | dynia  |  |  |  |
|  | fasola szparagowa  |  |  |  |
|  | groszek - zielony  |  |  |  |
|  | groszek cukrowy – strąki                                     |  |  |  |
|  | grzyby leśne   | dopuszcza się grzyby mrożone                             |  |  |
|  | kalafior   |  |  |  |
|  | kalarepka  |  |  |  |
|  | kapusta: biała, pekińska, włoska                             |  |  |  |
|  | kiełki, w tym kiełki słonecznika                             |  |  |  |
|  | koperek  |  |  |  |
|  | kukurydza – kolba  |  |  |  |
|  | marchew  |  |  |  |
|  | ogórek zielony   |  |  |  |
|  | papryka – strąk: czerwona, pomarańczowa, zielona, żółta      |  |  |  |
|  | pasternak  |  |  |  |
|  | pieczarki  |  |  |  |
|  | pietruszką: korzeń, natka                                    |  |  |  |
|  | pomidor  |  |  |  |
|  | pomidorki koktajlowe   |  |  |  |
|  | por  |  |  |  |
|  | rzodkiewka   |  |  |  |
|  | sałata - różne odmiany sezonowe: masłowa, rukola i roszponka |  |  |  |
|  | seler: naciowy, korzeniowy                                   |  |  |  |

|  |                                 |  |  |  |
|--|---------------------------------|--|--|--|
|  | soczewica<br>czerwona i zielona |  |  |  |
|  | szczypiorek                     |  |  |  |
|  | szpinak – świeży                |  |  |  |
|  | ziemniak                        |  |  |  |
|  |                                 |  |  |  |
|  | <b>przetwory:</b>               |  |  |  |
|  | groszek<br>konserwowy           | składniki: groszek zielony,<br>woda, dopuszcza się w składzie<br>udział cukru i soli w celu<br>korygowania smaku. Nie<br>dopuszcza się, by warzywa<br>konserwowe zawierały dodatek<br>substancji konserwujących.<br>Trwałość konserw zapewnia<br>zastosowany proces obróbki<br>termicznej tj. sterylizacja.  |  |  |
|  | ogórek kiszony                  | Produkt bez konserwantów kl. I.<br>Produkt spożywczy otrzymany<br>ze świeżych ogórków, przypraw<br>aromatyczno-smakowych,<br>zalanym zalewą z dodatkiem<br>soli i poddany naturalnemu<br>procesowi fermentacji mlekowej,<br>bez dodatku innych kwasów,<br>oraz nie zawierająca substancji<br>konserwujących. |  |  |
|  | ogórek<br>konserwowy            | Produkt - ogórek, tradycyjnie<br>marynowany w octowej zalewie<br>z dodatkiem przypraw<br>naturalnych. Składnik: ogórki,<br>woda, ocet spirytusowy, cukier,<br>sól, przyprawy (w tym koper,<br>chrzan, czosnek, gorczyca).  |  |  |
|  | ogórek małosolny                | Produkt bez konserwantów kl. I.<br>Produkt spożywczy otrzymany<br>ze świeżych ogórków, przypraw<br>aromatyczno-smakowych,<br>zalanym zalewą z dodatkiem<br>soli i poddany naturalnemu,<br>krótkotrwałemu procesowi   |  |  |

|  |                              |   |  |  |
|--|------------------------------|---|--|--|
|  |                              | fermentacji mlekowej, bez dodatku innych kwasów, oraz nie zawierająca substancji konserwujących.  |  |  |
|  | passata                      | składniki: przecier pomidorowy 99%, sól.  |  |  |
|  | koncentrat 30%               | składniki: koncentrat pomidorowy 30% - produkt utrwalony przez pasteryzację.  |  |  |
|  | pomidory krojone z puszki    | składniki: pomidory (60-65 %), koncentrat pomidorowy (35 - 40%), sól, dopuszcza się dodatek regulatora kwasowości: kwasu cytrynowego.   |  |  |
|  | pomidor suszony – naturalnie | składniki: pomidory suszone naturalnie (93%), sól morska. Dopuszcza się również wykorzystywanie pomidorów suszonych z przyprawami naturalnymi, w oleju (rzepakowym lub słonecznikowym).   |  |  |
|  | szpinak mrożony              | 100% szpinak – liście lub produkt rozdrobniony.   |  |  |
|  |                              |   |  |  |
|  | <b>owoce</b>                 | <i>Owoce bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu. Zdrowe, bez objawów zepsucia. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolne od zanieczyszczeń obcych, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.</i> |  |  |
|  | banan                        |   |  |  |
|  | borówka amerykańska          |   |  |  |
|  | brzoskwinie                  |   |  |  |
|  | cytryna                      |   |  |  |
|  | gruszka                      |   |  |  |
|  | jabłko                       |   |  |  |

|                        |                                     |  |   |  |
|------------------------|-------------------------------------|--|---|--|
|                        | maliny                              |  |   |  |
|                        | mango                               |  | <b>całe ok 400 g,<br/>bez skóry i<br/>pestki: 280 g</b> |  |
|                        | morele sezonowe                     |  |   |  |
|                        |                                     |  |   |  |
|                        | <b>przetwory:</b>                   |  |   |  |
|                        | mus jabłkowo –<br>truskawkowy       | świeże / mrożone truskawki<br>zblendowane bez dodatków, w<br>tym cukru i innych substancji<br>słodzących. Dopuszczalny<br>produkt rynkowy. składniki:<br>przeciery z: jabłek (42%),<br>bananów (24%), marchwi (22%)<br>i truskawek (8%), soki z<br>zagęszczonych soków z: jabłek<br>(2%) i marchwi (2%), aromaty,<br>przeciwutleniacz - kwas<br>askorbinowy. |   |  |
|                        | mus truskawkowy                     | świeże / mrożone truskawki<br>zblendowane bez dodatków, w<br>tym cukru i innych substancji<br>słodzących   |   |  |
|                        |                                     |  |   |  |
| <b>ogólnospożywcze</b> |                                     |  |   |  |
|                        | <b>agar-agar</b>                    | substancja naturalna<br>pochodzenia roślinnego<br>(wodorosty: Rhodophyta), o<br>właściwościach żelujących i<br>stabilizujących. Jej głównym<br>składnikiem jest trudno<br>przyswajalny przez człowieka<br>cukier - galaktoza.  |   |  |
|                        | <b>bulka tarta</b>                  | składniki: mąka pszenna (78%),<br>woda, drożdże, sól   |   |  |
|                        | <b>bulka tarta<br/>bezglutenowa</b> | składniki: skrobia kukurydziana,<br>skrobia pszenna bezglutenowa,<br>cukier, olej rzepakowy drożdże<br>piekarskie, błonniki roślinne,<br>guma guar oraz E 464 -<br>substancje zagęszczające, żółtka  |   |  |



|  |                               |   |  |  |
|--|-------------------------------|---|--|--|
|  |                               | jaj, sól, lecytyna rzepakowa oraz mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych: emulgatory.   |  |  |
|  | <b>majonez</b>                | składniki: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%). Bez substancji konserwujących.                 |  |  |
|  | <b>mąka kukurydziana</b>      | 100% mąka z kukurydzy   |  |  |
|  | <b>mąka ziemniaczana</b>      | produkt zawierający czystą skrobię, uzyskiwany z bulw pędowych ziemniaków   |  |  |
|  | <b>musztarda delikatesowa</b> | składniki: woda, gorczyca, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy, barwnik: kurkuma   |  |  |
|  | <b>musztarda miodowa</b>      | składniki: woda, gorczyca, ocet spirytusowy, cukier, miód (6%), sól, przyprawy, dopuszczalny jest regulator kwasowości: kwas cytrynowy.   |  |  |
|  | <b>ocet jabłkowy</b>          | Produkt naturalny – wodny roztwór kwasu octowego, który powstaje w procesie fermentacji octowej alkoholu.<br>Niedopuszczalne jest stosowanie substancji konserwujących.         |  |  |
|  | <b>proszek do pieczenia</b>   | składniki: substancje spulchniające w różnych proporcjach: węglany sodu, difosforany, mąka pszenna.   |  |  |
|  | <b>przyprawy</b>              | Dopuszcza się przyprawy świeże, suszone, naturalne, bez dodatku soli, cukru i innych substancji słodzących, oraz barwników (innych niż naturalne), wzmacniaczy smaku i aromatu, |  |  |
|  | <b>żelatyna wieprzowa</b>     | Produkt naturalny pochodzenia zwierzęcego – wieprzowego.  |  |  |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

*Jeżeli Zamawiający dokonując opisu poszczególnych produktów przykładowo wskazał nazwę handlową (nazwę producenta, typ produktu), tym samym wskazał minimalny dopuszczalny standard jakościowy produktów.*

*W tym zakresie Zamawiający dopuszcza możliwość zakupu produktów równoważnych tj. obejmujących towary innych producentów, o innej nazwie handlowej, które posiadają nie gorsze cechy jakościowe od produktów wskazanych przez Zamawiającego.*