

Lp.	Asortyment – produkty spożywcze	Wymagania wg Normy Polskiej	Sposób pakowania - dostawy	Znakowanie (nie dotyczy bezpośredniego producenta)
1	2	3	4	5
1	Pomidor spod osłon kl. I	Pomidory powinny być: Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piętek), bez pustych komór na przekroju; dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, zabarwienia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; kształt charakterystyczny dla danej odmiany, minimalna średnica owocu powinna wynosić nie mniej niż 35 mm. W jednostce opakowania owoce powinny być jednolite tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, tej samej klasy jakości i tej samej wielkości, oraz pod względem dojrzałości i koloru.	Opakowanie mają stanowić kartony perforowane do 6 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Sposób pakowania powinien być taki, aby chronił pomidory przed uszkodzeniem oraz aby owoce nie uszkadzały się wzajemnie. Opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.	Na każdym opakowaniu muszą być umieszczone następujące informacje zgrupowane na tej samej stronie, czytelne i trwałe oraz widoczne z zewnątrz: nazwę produktu, nazwę odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania, klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
2	Pieczarki uprawne kl. I	Świeże, jędrne, zdrowe, całe, czyste, nieuszkodzone (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, kształt – kapelusze okrągłe lub półkoliste, z blaszkami całkowicie osłoniętymi osłonką, barwa powierzchni zewnętrznej biała, kremowa, kremowo-brązowa, brązowa; smak i zapach charakterystyczny dla pieczarek świeżych (niedopuszczalny obcy smak i zapach); długość trzonu nie większa niż 2/3 średnicy kapelusza; 30-65; Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, stadium rozwoju, jakości i wielkości.	Opakowanie stanowią skrzynki do 3 kg netto wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać właściwą jakość pieczarek, przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć informację: - wyrób - masa netto - data pakowania - nazwa dostawcy oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
3,4, 5	Papryka świeża słodka kl. I opis produktu dotyczy papryki czerwonej, żółtej i zielonej (pozycje nr 3, 4, 5 załącznika nr .... "formularz cenowy"	Charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego; Świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz; z szypułką; szypułka powinna być równo obciążona a kielich nienaruszony; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia; wielkość średnicy 70-80 mm	Opakowania stanowią worki foliowe perforowane do 5 - 10kg oraz kartony perforowane do 5 – 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych	Na każdym opakowaniu muszą być umieszczone następujące informacje zgrupowane na tej samej stronie, czytelne i trwałe oraz widoczne z zewnątrz: nazwę produktu, nazwę odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania, klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1	2	3	4	5
6	Rzodkiewka kl. I,	<p>Rzodkiewka powinna być: zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu; Jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciała; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i zabarwienia; minimalna średnica główki rzodkiewki powinna wynosić 25 mm; okres przydatności do spożycia rzodkiewki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. obcinana bez liści, (waga pęczka min 10 kg)</p>	<p>Opakowanie stanowią kartony perforowane od 5 do 10 kg oraz skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Rzodkiewkę należy wiązać w pęczki. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.</p>	<p>Na każdym opakowaniu muszą być umieszczone następujące informacje zgrupowane na tej samej stronie, czytelne i trwałe oraz widoczne z zewnątrz: nazwę produktu, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, liczba pęczków, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>
7	Sałata zielona (masłowa) kl. I	<p>Sałata powinna być: świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste; Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; Okres przydatności do spożycia sałaty deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy; Sałaty powinny być prawidłowo rozwinięte, powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę o wadze od 200 – 250g. <b>W każdym opakowaniu sałaty powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości.</b></p>	<p>Opakowania stanowią kartony perforowane od 10kg do 15kg oraz skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Sałatę należy układać w dwie warstwy, główkami skierowanymi do siebie. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.</p>	<p>Na każdym opakowaniu muszą być umieszczone następujące informacje zgrupowane na tej samej stronie, czytelne i trwałe oraz widoczne z zewnątrz: nazwę produktu, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania, klasę jakości handlowej wielkość, określona ilością sztuk w opakowaniu oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>

1	2	3	4	5
8	Sałata lodowa kl. I	<p><b>Sałaty w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany lub typu handlowego;</b>  <b>sałaty powinny być:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>dobrze wykształcone, zwarte,</b></li> <li>– <b>bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia,</b></li> <li>– <b>powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę.</b></li> <li>– <b>całe, zdrowe; nie dopuszcza się sałat z objawami gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,</b></li> <li>– <b>czyste i oczyszczone z zewnętrznych liści tj. praktycznie wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,</b></li> <li>– <b>niezwiędnięte, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,</b></li> <li>– <b>bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,</b></li> <li>– <b>bez obcych zapachów i/lub smaków.</b></li> </ul> <p><b>Korzenie powinny być przycięte tuż przy nasadzie liści zewnętrznych, a przycięcie powinno być czyste, powinny być prawidłowo rozwinięte o minimalnej wadze 300 g. Sałata powinna być pakowana w folię.</b></p>	<p>Opakowania stanowią kartony perforowane od 10kg do 15kg oraz skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  Sałatę należy układać w dwie warstwy, główkami skierowanymi do siebie.  Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.</p>	<p>Na każdym opakowaniu muszą być umieszczone następujące informacje zgrupowane na tej samej stronie, czytelne i trwałe oraz widoczne z zewnątrz: nazwę produktu, nazwę odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania, klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>
9	Sałata karbowana kl. I	<p>Sałata powinna być:  świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych;  korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste; Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości;  Okres przydatności do spożycia sałaty deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy;  Sałaty powinny być prawidłowo rozwinięte, powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę o wadze od 125 – 150 g.  <b>W każdym opakowaniu sałaty powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości.</b></p>	<p>Opakowania stanowią kartony perforowane od 5 do 10 kg oraz skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  Sałatę należy układać pojedynczo, główkami skierowanymi do góry.  Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.</p>	<p>Na każdym opakowaniu muszą być umieszczone następujące informacje zgrupowane na tej samej stronie, czytelne i trwałe oraz widoczne z zewnątrz: nazwę produktu, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania, klasę jakości handlowej wielkość, określona ilością sztuk w opakowaniu oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>

1	2	3	4	5
10	Seler naciowy kl. I	<p>Seler naciowy w tej klasie powinien być dobrej jakości, regularnego kształtu i wolny od śladów chorób na liściach bądź szypułkach; łodyga świeżego selera powinna być twarda, soczysta, a liście jędrne i intensywnie zielone; łodygi liściowe nie mogą być połamane, włókniste, zgniecione lub popękane; musi być:</p> <p>II. nienaruszony, dopuszcza się odcięcie części górnej,</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. o świeżym wyglądzie,</li> <li>2. zdrowy; wyklucza się produkt z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia,</li> <li>3. bez ubytków, odrostów korzeniowych i pędów kwiatostanowych;</li> <li>4. czysty, praktycznie pozbawiony jakichkolwiek widocznych substancji obcych,</li> <li>5. wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,</li> <li>6. wolny od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego; tzn. dostatecznie wysuszony, jeśli był myty,</li> <li>7. bez obcych zapachów i/lub smaków.</li> </ol> <p>Główny korzeń musi być dobrze wyczyszczony i nie może przekraczać długości 5 cm. Seler naciowy musi być normalnie wykształcony, Minimalna wielkość selera naciowego powinna wynosić ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seler średni: 500-800 gramów,</li> </ul>	<p>Seler naciowy może być pakowany w następujący sposób:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- powiązany w pęczki w opakowaniu,</li> <li>- lub ułożony w opakowaniu.</li> </ul> <p>Jeśli seler naciowy jest w pęczkach, każdy pęczek w opakowaniu musi zawierać tę samą liczbę sztuk.</p> <p>Opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę selera naciowego przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.</p>	<p>Na każdym opakowaniu muszą być umieszczone następujące informacje zgrupowane na tej samej stronie, czytelne i trwałe oraz widoczne z zewnątrz: nazwę produktu, nazwę odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania, klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>
11	Ogórki świeże spod osłon kl. I	<p>Ogórki powinny być: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10mm na każde 10cm długości ogórka); dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia ( z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabliznione; barwa zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu; niedopuszczalny smak gorzki; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; minimalna długość ogórka spod osłon od 20 do 30cm, a minimalna masa dla ogórków wynosi 250g.</p>	<p>Opakowania stanowią worki foliowe perforowane do 10kg, kartony perforowane do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.</p>	<p>Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, typ handlowy lub nazwa odmiany (dla ogórków spod osłon), klasę jakości handlowej, nazwę dostawcy – producenta, adres, datę pakowania, masę netto, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>

1	2	3	4	5
12	Botwina z małymi buraczkami kl. I	Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości. O naturalnym dla odmiany zabarwieniu czerwono zielonym. Botwinę należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 250g.	Opakowania mają stanowić skrzynki lub kartony perforowane do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.	Na każdym opakowaniu muszą być umieszczone następujące informacje zgrupowane na tej samej stronie, czytelne i trwałe oraz widoczne z zewnątrz: nazwę produktu, nazwę odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, miejsce lub źródło pochodzenia, masa pojedynczego pęczka, liczba pęczków, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
13	Brokuły świeże kl. I	Róże brokułów powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni,), zwarte, o ściśle przylegających, zamkniętych pąkach kwiatowych; wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki; pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodygi powinny być odpowiednio przycięte, miękkie, niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów; głób o długości nie większej niż 7 cm. dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu brokułów; Dopuszczalne są małe, delikatne liście, pod warunkiem, że są one zielone, zdrowe i nie wyrastają ponad powierzchnię róży więcej niż o 3cm. Róże o jednolitej barwie zielonej, niedopuszczalne przebarwienia. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości, minimalna średnica róży 10 cm. Średnia waga brokuła około 500g	Opakowania stanowią skrzynki lub kartony perforowane od 10kg do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Brokuły należy układać różą i przyciętymi liśćmi do góry.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: – nazwę produktu, – nazwę odmiany, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – kraj pochodzenia, – warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
14	Bakłażan kl. I	Świeży, zdrowy, skórka jędrna, a miąższ twardy. Bez plam, przebarwień, błyszczące, pachnące i stosunkowo ciężkie. O długości od 10 do 30cm, masa nie przekraczająca 300g. Gładka skórka o fioletowej barwie, błyszcząca, gładka skórkę bez żadnych uszkodzeń która pod naciskiem palca powinna trochę ustąpić.	Opakowania stanowią perforowane worki foliowe do 10kg, kartony perforowane od 10kg do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Bakłażan może być pakowany luzem, lub pakowany w folię. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: – nazwę produktu, – nazwę odmiany, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – kraj pochodzenia, – warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1	2	3	4	5
15	Cebula ze szczypiorkiem kl. I	Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu Cebulę należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 100g.	Opakowania mają stanowić skrzynki lub kartony perforowane do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.	Na każdym opakowaniu muszą być umieszczone następujące informacje zgrupowane na tej samej stronie, czytelne i trwałe oraz widoczne z zewnątrz: nazwę produktu, nazwę odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, miejsce lub źródło pochodzenia, masa pojedynczego pęczka, liczba pęczków, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
16	Cukinia świeża kl. I	Cukinia powinna być cała z szypułką, zdrowa; nie dopuszcza się cukinii z objawami gnicia lub takimi, które czynią ją niezdatną do spożycia, czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolna od szkodników lub uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jąderna, bez pustych przestrzeni, bez pęknięć, dostatecznie dojrzała, bez w pełni wykształconych nasion, bez obcych zapachów i smaków. Cukinia powinna mieć szypułkę nie dłuższą niż 3 cm. Dopuszcza się nieistotne wady kształtu, barwy, niewielkie, zablźnione pęknięcia skórki, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd cukinii, jej jakość, trwałość i wygląd w opakowaniu. Dopuszczalna wielkość cukinii, przy sortowaniu według długości od 14 do 21 cm, a przy sortowaniu według masy od 100 do 225g.	Opakowania stanowią skrzynki lub kartony perforowane od 10kg do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: <ul style="list-style-type: none"> <li>– nazwę produktu,</li> <li>– nazwę odmiany,</li> <li>– nazwę dostawcy – producenta, adres,</li> <li>– kraj pochodzenia,</li> <li>– warunki przechowywania</li> <li>– klasę,</li> <li>– wielkość wyrażoną w długości lub masie,</li> </ul> oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
17	Kalafior świeży, kl. I	Świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), <b>bez liści</b> , przycięte na jeża, całe, twarde, o gęstej strukturze, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od wystających liści na główce; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne zdrewnienie, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd i jakość. Barwa jednolita biała do lekko kremowej. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Długość łuku róży od 15 do 20 cm, masa główki w przedziale od 800 – 1200g	Opakowania stanowią kartony perforowane od 10kg do 15kg lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Kalafiory należy układać w jednej warstwie, różami do góry. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: <ul style="list-style-type: none"> <li>– nazwę produktu,</li> <li>– nazwę dostawcy – producenta, adres,</li> <li>– kraj pochodzenia,</li> <li>– warunki przechowywania</li> </ul> oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1	2	3	4	5
18	Kalarepa młoda bez liści, kl. I	Kalarepka powinna być: cała, zdrowa; nie dopuszcza się kalarepki z objawami gnicia lub takimi zamianami, które czynią ją niezdatną do spożycia; czysta, praktycznie wolna od widocznych zanieczyszczeń obcych; nie popękana, bez objawów wyrastania kwiatostanu, niezdrewniała, bez odgnieceń i uszkodzeń, bez plam i wżerów, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez owady lub inne szkodniki; wolna od nadmiernego zawilgocenia, przycięta tuż pod zgrubieniem, bez obcych zapachów i smaków, o barwie i kształcie typowym dla odmiany, soczysta. Kalarepka bez liści o średnicy od 5 do 12 cm. Masa kalarepki od 240 do 300g.	Opakowania stanowią skrzynki lub kartony perforowane od 10kg do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: – nazwę produktu,, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – kraj pochodzenia, – klasę, – masę netto oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
19	Koperek zielony świeży kl. I	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Natkę koperku należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 30g.	Opakowania mają stanowić skrzynki lub kartony perforowane do 6 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.	Na każdym opakowaniu muszą być umieszczone następujące informacje zgrupowane na tej samej stronie, czytelne i trwałe oraz widoczne z zewnątrz: nazwę produktu, nazwę odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, miejsce lub źródło pochodzenia, masa pojedynczego pęczka, liczba pęczków, warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
20	Ogórek gruntowy kl. I	Ogórkі powinny być: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste. dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia ( z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zablźnione; barwa zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu; niedopuszczalny smak gorzki; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; minimalna długość ogórka z gruntu od 10 do 15 cm, waga nie mniejsza niż 180g	Opakowania stanowią perforowane worki foliowe do 10kg, kartony perforowane od 10kg do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, typ handlowy lub nazwa odmiany (dla ogórków spod osłon), klasę jakości handlowej, nazwę dostawcy – producenta, adres, datę pakowania, masę netto, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1	2	3	4	5
21	Natka pietruszki zielona kl. I	Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Natkę pietruszki należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 30g.	Opakowanie stanowią skrzynki lub kartony perforowane do 6kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać właściwą jakość produktu, przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.	Na każdym opakowaniu muszą być umieszczone następujące informacje zgrupowane na tej samej stronie, czytelne i trwałe oraz widoczne z zewnątrz: <ul style="list-style-type: none"> <li>– nazwę produktu,</li> <li>– nazwę dostawcy – producenta, adres,</li> <li>– miejsce albo źródło pochodzenia,</li> <li>– masa pojedynczego pęczka,</li> <li>– liczba pęczków,</li> <li>– warunki przechowywania</li> </ul> oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
22	Szczypior drobny świeży kl. I	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; <b>dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Szczypior należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 30g.</b>	Opakowanie stanowią skrzynki lub kartony perforowane do 6kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać właściwą jakość produktu, przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.	Na każdym opakowaniu muszą być umieszczone następujące informacje zgrupowane na tej samej stronie, czytelne i trwałe oraz widoczne z zewnątrz: <ul style="list-style-type: none"> <li>– nazwę produktu,</li> <li>– nazwę dostawcy – producenta, adres,</li> <li>– miejsce albo źródło pochodzenia,</li> <li>– masa pojedynczego pęczka,</li> <li>– liczba pęczków,</li> <li>– warunki przechowywania</li> </ul> oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
23	Szpinak świeży liście kl. I	Szpinak powinien być: zdrowy; czysty, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, wolny od szkodników i wad spowodowanych przez szkodniki, nie myty, wolny od nadmiernego zawilgocenia, bez obcych zapachów i smaków, jędrny o zielonym zabarwieniu i wyglądzie typowym dla odmiany, bez plam i pędów kwiatostanowych.	Szpinak w jednostce opakowaniowej powinien być jednolity, tego samego pochodzenia. Może być pakowany luzem lub wiązany w wiązki . Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę jakości handlowej, nazwę dostawcy – producenta, adres, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.