

## Załącznik nr 2a do zapytania cenowego - wymagania jakościowe

Lp	Nazwa produktu
1.	"Masło extra 82% - nie solone w kostkach o gramaturze 200g, produkt bez domieszek tłuszczów roślinnych o zawartości tłuszczu min. 82%, o smaku czystym, lekko kwaśnym, z lekkim posmakiem pasteryzacji, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą, starannie uformowana, powierzchnia gładka, sucha, barwa: jednolita, dopuszcza się intensywniejszą na powierzchni, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. "
2.	Mleko 2% - wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, barwa jasnokremowa, konsystencja płynna. Mleko normalizowane, pasteryzowane, zawartość białka 3 %, opakowanie bezpośrednio: butelka 1000 ml.
3.	Ser biały półtłusty - smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, zapach: pasteryzacji, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, termin przydatności nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy, opakowanie: kostka 200 - 1000 g, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu.
4.	Ser żółty - pełnotłusty, smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita w całej masie, termin przydatności nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy, w blokach 0,5 – 3,0 kg.
5.	Śmietana - 12%, homogenizowana, smak: lekko kwaśny, kremowy, zapach: czysty, bez obcych zapachów, produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego, termin przydatności nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy, opakowanie jednostkowe-kubek: 400 ml.
6.	Jogurt naturalny - zawierający nie więcej niż 10 g cukru na 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, oraz zawierający nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, opakowanie 400 g.