

**Załącznik nr 1 Specyfikacja przedmiotu zamówienia – do Zapytania z dn. 28.11.2025 r.****1) Nadzienie - Marmolada owocowa o smaku śliwkowym**

SKŁAD	
przecier jabłkowy, cukier, zagęszczony przecier śliwkowy 15%, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, skrobia modyfikowana, substancja żelująca: pektyna, aromat śliwkowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu	

WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE	
Barwa	brunatna
Smak i zapach	smak i zapach śliwki, bez obcych posmaków i zapachów
Konsystencja i wygląd	mazista, bez silnej tendencji do żelowania (produkt przetarty przez sito o oczkach 0,8 mm)

WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE	
Ekstrakt ogólny refraktometryczny, % (m/m), w granicach	68-72
Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, % (m/m) w granicach	1,0-1,4
Obecność zanieczyszczeń organicznych i mineralnych	niedopuszczalna
Aktywność wody, nie więcej niż	0,80
Zawartość substancji konserwującej, % (m/m), nie więcej niż	0,1
Zawartość ołowiu mg/kg, nie więcej niż	0,10
Zawartość kadmu mg/kg, nie więcej niż	0,05
Zawartość patuliny ug/kg, nie więcej niż	25

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	
Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1 g, nie więcej niż	5x10 <sup>2</sup> jtk
Drożdże i pleśnie w 1 g, nie więcej niż	5x10 jtk

WARTOŚCI ODŻYWCZE W 100G	
Wartość energetyczna	1210 kJ/ 285 kcal
Tłuszcz	0,17 g
-w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,03 g
Węglowodany	69 g
-w tym cukry	68 g
Białko	0,4 g
Sól	0,01 g

**TERMIN PRZYDATNOŚCI: MIN. 12 MIESIĘCY****ŁĄCZNA ILOŚĆ: 2870 kg****WIELKOŚĆ PIERWSZEJ TRANSZY: 900 kg****Data dostawy pierwszej transzy: 08.01.2026 r.****Data dostawy całości: do 15.12.2026 r.**

**2) Nadzienie - Marmolada owocowa o smaku wiśniowym**

SKŁAD	
przecier jabłkowy 50%, cukier, zagęszczony przecier wiśniowy 2%, substancja żelująca: pektyna, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu, aromat wiśniowy, zagęszczony sok aroniowy	

WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE	
Barwa	ciemnoczerwona
Smak i zapach	smak i zapach wiśni, bez obcych posmaków i zapachów
Konsystencja i wygląd	mazista, bez silnej tendencji do żelowania (produkt przetarty przez sito o oczkach 0,8 mm)

WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE	
Ekstrakt ogólny refraktometryczny, % (m/m), w granicach	68-72
Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, % (m/m) w granicach	1,4-1,6
Obecność zanieczyszczeń organicznych i mineralnych	niedopuszczalna
Aktywność wody, nie więcej niż	0,80
Zawartość substancji konserwującej, % (m/m), nie więcej niż	0,1
Zawartość ołowiu mg/kg, nie więcej niż	0,10
Zawartość kadmu mg/kg, nie więcej niż	0,05
Zawartość patuliny ug/kg, nie więcej niż	25

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	
Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1 g, nie więcej niż	5x10 <sup>2</sup> jtk
Drożdże i pleśnie w 1 g, nie więcej niż	5x10 jtk
Bakterie kwaszące typu mlekowego w 1 g, nie więcej niż	10 <sup>2</sup> jtk

WARTOŚCI ODŻYWCZE W 100G	
Wartość energetyczna	1052 kJ/ 248 kcal
Tłuszcz	0,15 g
-w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,03 g
Węglowodany	67 g
-w tym cukry	67 g
Białko	0,26 g
Sól	0,01 g

**TERMIN PRZYDATNOŚCI: MIN. 12MIESIĘCY****ŁĄCZNA ILOŚĆ: 1440 kg****WIELKOŚĆ PIERWSZEJ TRANSZY: 360 kg****Data dostawy pierwszej transzy: 08.01.2026 r.****Data dostawy całości: do 15.12.2026 r.**