

Charakterystyka przedmiotu zamówienia:

poz. 1 chleb zwykły krojony

Wymagania klasyfikacyjne:

Struktura i konsystencja – bochenek owalny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca.

Skórka – brązowa lub ciemnobrązowa.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju pieczywa.

Skład co najmniej: mąka pszenna 60% - 80%, naturalny zakwas, mąka żytnia 10% - 20%, drożdże, sól, woda. Chleb z pieca wsadowego.

Masa netto: 500g, chleb krojony pakowany folia (materiał opakowania dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Chleb o skórce oddzielającej się od miękiszku, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszku lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe- folia; opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

poz. 2 chleb żytni gruboziarnisty krojony

Wymagania klasyfikacyjne:

Struktura i konsystencja – bochenek foremkowy, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca.

Barwa skórki – brązowa lub ciemnobrązowa.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba.

Skład co najmniej: mąka żytnia 38% - 48%, mąka razowa 17% - 27%, woda, łamane ziarna: płatki owsiane, siemię lniane, słonecznik, sezam, pszenica, żyto, jęczmień, soja, (około łącznie 24%), sól, gluten pszenny, cukier, naturalny słód żytni. Chleb żytni wypiekany w formie.

Masa netto: 500g, chleb krojony pakowany w folię (materiał opakowania dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Chleb o skórce oddzielającej się od miękiszku, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszku lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe- folia; opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

poz. 3 bułka wrocławska

Bułka wrocławska netto minimum 50g.

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład co najmniej: mąka pszenna typu 500, mąka sojowa, drożdże, sól, woda, cukier, margaryna 80%, oraz inne dodatki smakowe.

Struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału.

Skórka – złocista lub jasnobrązowa, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

poz. 4 bułka grahamka

Bułka grahamka netto minimum 100 g.

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład co najmniej: mąka pszenna, mąka graham 23% - 33%, woda, drożdże, sól, cukier gronowy, cukier, tłuszcz roślinny.

Struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, skórka gładka, błyszcząca.

Skórka – złocista lub jasnobrązowa.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju pieczywa.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

poz. 5 bułka hot-dog

Bułka pszenna netto minimum 100 g.

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład co najmniej: mąka pszenna, drożdże, sól, woda, ekstrakt słodowy oraz inne dodatki smakowe zgodne z recepturą właściwą dla wypieku bułek hot - dog.

Struktura i konsystencja – podłużna bułka z dziurką skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału.

Skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju hot - dog.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe- folia; opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

poz. 6 bułka wieloziarnista

Bułka pszenna netto minimum 75g.

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład co najmniej: mąka pszenna, mąka żytnia, woda, cukier, tłuszcz roślinny, drożdże, soja, sezam, słonecznik, siemię lniane (około łącznie 10% - 20%) naturalny słód żytni, oraz inne dodatki smakowe zgodne z recepturą właściwą dla wypieku bułek.

Struktura i konsystencja – podłużna bułka lub okrągła skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału.

Skórki – jasnobrązowa z widocznymi ziarnami, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla danego rodzaju pieczywa.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Bułki o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

poz. 7 bułka kebab

Bułka pszenna netto minimum 450 g.

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład co najmniej: mąka pszenna 80% - 100%, mąka sojowa, drożdże, sól, woda, cukier, mak, sezam, zgodne z recepturą właściwą dla wypieku bułek kebab.

Struktura i konsystencja - bułka w kształcie trójkąta skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału.

Skórki – złocista lub jasnobrązowa, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek kebab.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Bułki o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe- folia; opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

poz. 8 bułka słonecznikowa

Bułka pszenna netto minimum 100 g.

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład co najmniej: mąka pszenna typu 400-500, drożdże, sól, woda, cukier, margaryna 60% - 80%, ziarna słonecznika, ekstrakt słodowy jęczmienny oraz inne dodatki smakowe zgodne z recepturą właściwą dla wypieku bułek.

Struktura i konsystencja - bułka okrągła skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału.

Skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Bułki o skórce oddzielającej się od miękiszku, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszku lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Opakowanie i oznakowanie dostawa.

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

poz. 9 bagietka na zapiekanke

Bułka pszenna zapiekanka netto minimum 250g.

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład co najmniej: mąka pszenna, drożdże, sól, woda, cukier, ekstrakt słodowy oraz inne dodatki smakowe zgodne z recepturą właściwą dla wypieku zapiekanek.

Struktura i konsystencja – podłużna bułka w kształcie prostokąta skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału.

Skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszku.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju zapiekanek.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Bułki zapiekanki o skórce oddzielającej się od miękiszku, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszku lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Opakowanie i oznakowanie dostawa.

Opakowanie jednostkowe- folia; opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

poz. 10 rogal śniadaniowe

Rogal pszenny netto minimum 100g.

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład co najmniej: mąka pszenna, drożdże, sól, woda, cukier, margaryna 80%, mak, ekstrakt słodowy oraz inne dodatki smakowe zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku rogali.

Struktura i konsystencja – zaokrąglony rogal z poprzecznym podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału posypana makiem.

Skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszku.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju rogali.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Bułki o skórce oddzielającej się od miękiszku, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszku lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

poz. 11 chleb razowy wieloziarnisty krojony

Wymagania klasyfikacyjne:

Struktura i konsystencja – bochenek nadany formą podłużną, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca.

Barwa skórki – ciemnobrązowa z widocznymi ziarnami.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju pieczywa.

Skład co najmniej: mąka żytnia 26% - 36%, mąka razowa 10% - 20%, mąka pszenna, woda, sól, łamane ziarna: słonecznik, płatki owsiane, siemię lniane, sezam, pszenica, żyto, jęczmień, soja (około łącznie 10% - 17%). Chleb razowy wypiekany w formie.

Masa netto 450g, chleb krojony pakowany w folię (materiał opakowania dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe- folia; opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

poz. 12 bułka hamburger z sezamem

Bułka pszenna netto minimum 82g.

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład co najmniej: mąka pszenna typu 650, mąka sojowa, drożdże, sól, woda, cukier, olej, ziarna sezamu, oraz inne dodatki smakowe zgodne z recepturą właściwą dla wypieku bułek.

Struktura i konsystencja - bułka okrągła skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału.

Skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Opakowanie i oznakowanie dostawa.

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

poz. 13 drożdżówka z dżemem, budyniem, twarogiem, makiem i kruszonką

Drożdżówka z nadzieniem: netto minimum 100 g

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład – mąka pszenna, drożdże, sól, mleko, cukier, jaja, (nadzienie z dżemem, budyniem, twarogiem, makiem i kruszonką) ekstrakt słodowy oraz inne dodatki smakowe zgodne z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek z nadzieniem.

Kształt – podłużna lub okrągła, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem posypana kruszonką cukierniczą.

Barwa skórki – złocista lub jasnobrązowa.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju drożdżówek. Drożdżówka z dżemem, budyniem, twarogiem i makiem, obłana lukrem posypana kruszonką cukierniczą.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Drożdżówka o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną.
uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Inne wymagania:

Jednorazowa dostawa może składać się z co najmniej 2 różnych smaków, wybór smaku zależy od zamawiającego.

poz. 14 pączek z marmoladą, konfiturą lub adwokatem

Pączek z nadzieniem: netto minimum 100 g

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład – mąka pszenna, drożdże, sól, mleko, cukier, jaja, (nadzienie marmolada, konfitura lub adwokat) ekstrakt słodowy oraz inne dodatki smakowe zgodne z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem.

Kształt – okrągły, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem.

Mięksiz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju pączków.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Pączki o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną.
uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 15 ciastko francuskie z jabłkiem lub dżemem

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład –mąka pszenna, sól, woda, tłuszcz.

Kształt – trójkąt z charakterystycznym listkowaniem, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, obłany lukrem lub posypyany cukrem pudrem.

Barwa skórki – jasnobrażowa.

Mięksiz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty.

Smak i zapach – swoisty dla ciasta francuskiego.

Ciastko francuskie z nadzieniem z jabłka prażonego i dżemu polane lukrem.

Waga netto minimum 100 g.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkiem, z zakalcem.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

poz. 16 sernik firmowy

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład – twaróg, jaja, masło, mąka pszenna, mleko, cukier, rodzynki, bakalie, ekstrakt słodowy oraz inne dodatki smakowe zgodne z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – sernik.

Kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym.

Barwa spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika.

Masa twarogowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym lub innym, nie oddzielająca się od ciasta,

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne.

Serniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy twarogowej, bez posypki lub lukru.

Uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

poz. 17 jabłecznik

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład – mąka pszenna, mąka ziemniaczana, cukier, sól, jaja, masło, z nadzieniem masy jabłkowej, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – jabłecznik.

Kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym.

Barwa spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla jabłeczniaka. Masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym lub biszkoptowym nie oddzielająca się od ciasta, o smaku słodko kwaśnym, lekko cynamonowym.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne.

Jabłeczniaki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, bez posypki lub lukru.

Uszkodzenia mechaniczne, jabłeczniaki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

poz. 18 makowiec na kruchym spodzie

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład – mąka pszenna, cukier, jaja, masło, proszek do pieczenia oraz inne dodatki smakowe zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta. Masa makowa – mak, miód, jaja, cukier, sól, bakalie: rodzynki, siekane orzechy, migdały, skórka pomarańczowa, cukier puder.

Kształt – podłużny, lekko spłaszczony, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem.

Barwa skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla makowca.

Masa makowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta, o smaku słodko miodowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały, skórka pomarańczy itp.)

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Makowc o spodzie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, bez lukru, niespójne.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

poz. 19 babka piaskowa

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład – mąka pszenna, mąka ziemniaczana, jaja, tłuszcz, cukier, proszek, ekstrakt zapachowy oraz inne dodatki smakowe zgodne z recepturą właściwą dla wypieku babki.

Kształt – podłużny, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, polewa lukrowa, czekoladowa lub posypana pudrem cukrem.

Ciasto równomiernie zabarwione, o dobrej krawalności, równomiernie porowate i wyrośnięte.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla babki.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne.

Babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się.

Objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione porozrywane

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe- towar należy pakować w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością (forma jednorazowa).

Opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

poz. 20 ciastko ekler

Ekler masa netto minimum 100g.

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład – mąka, jaja, sól, woda, tłuszcz, śmietana roślinna, krem budyniowy, polewa czekoladowa.

Kształt – podłużny z możliwymi delikatnymi wcięciami.

Barwa skórki – jasnobrązowa.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty.

Smak i zapach – swoisty dla ciasta ptysiowego.

Ciastko ptysiove z kremem budyniowym.

Waga netto minimum 100 g.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

poz. 21 faworek

Faworek masa netto minimum 100 g.

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład – mąka pszenna, drożdże, sól, mleko, jaja, cukier, ekstrakt słodowy oraz inne dodatki smakowe zgodne z recepturą właściwą dla wypieku faworków.

Kształt – podłużny, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju faworków.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Faworki o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną.

uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 22 ciastko omlet

Omlet masa netto minimum 100g.

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład – mąka pszenna, mąka ziemniaczana, jaja, proszek, śmietana, krem z nadzieniem owocowym .

Barwa skórki – jasnobrązowa.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty.

Smak i zapach – swoisty dla ciasta biszkoptowego.

Ciastko biszkoptowe z kremem śmietanowym i owocowym nadzieniem.

Waga netto minimum 100 g.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

poz. 23 piernik

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład –mąka pszenna, jaja, masło, soda oczyszczona, cukier, przyprawy korzenne, kakao, dżem, ekstrakt słodowy oraz inne dodatki smakowe zgodne z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – piernika.

Kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana polewą czekoladową.

Barwa spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty.

Smak i zapach – aromatyczny (korzenny) swoisty dla piernika.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne.

Pierniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez polewy, objawy pleśnienia, psucia.

Uszkodzenia mechaniczne, pierniki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

poz. 24 mazurek

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład – jaja, masło, mąka pszenna, miód, owoce, cukier, posypka bakaliowa (rodzynki, orzechy, migdały) oraz inne dodatki smakowe zgodne z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – mazurek.

Kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana polewą czekoladową lub lukrem.

Barwa spodu ciasta kruchego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla mazurka.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne.

Mazurki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy nadzienia, bez posypki lub lukru.

Uszkodzenia mechaniczne, mazurki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Opakowanie: Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

poz. 25 rogaliki z wiśnią

Rogalik netto minimum 50 g.

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład – mąka pszenna, drożdże, sól, mleko, cukier, jaja, masło, wiśnie, ekstrakt słodowy oraz inne dodatki smakowe zgodne z recepturą właściwą dla wypieku rogalików.

Struktura i konsystencja – podłużna zwijana w kształcie rogalika w środku z wiśnią skórka gładka, błyszcząca.

Skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju rogalików.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Rogaliki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

poz. 26 muffinki różne smaki

Ciastko muffinek netto minimum 100g.

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład – mąka pszenna, kakao, jaja, olej, cukier, wiśnie w żelu, owoce świeże, kremy z dodatkiem ekstraktu słodowego oraz inne dodatki smakowe zgodne z recepturą właściwą dla wypieku muffinek.

Struktura i konsystencja – okrągła babeczka w środku z posmakiem żelu wiśniowego skórka gładka, błyszcząca.

Skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju muffinek.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Muffinka o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, muffinki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

poz. 27 ciastka gniazdko

Ciastko pszenne netto minimum 80g.

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład – mąka pszenna, sól, woda, margaryna, cukier, jaja, ekstrakt słodowy oraz inne dodatki smakowe zgodne z recepturą właściwą dla wypieku ciastek gniazdko.

Struktura i konsystencja – ciastko w kształcie okrągłym skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału.

Skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciastek gniazdko.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Ciastka o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Poz. 28 ciastko jagodzianka

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład – mąka pszenna, woda, cukier, tłuszcz, drożdże, jaja, jagoda, kruszonka.

Kształt – trójkąt z charakterystycznym listkowaniem, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, oblany lukrem lub posypyany cukrem pudrem.

Barwa skórki – jasnobrązowa.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty.

Smak i zapach – swoisty dla danego rodzaju ciasta z dodatkami, aromatami lub nadzieniem.

Ciastko pieczone z nadzieniem jagodowym polane lukrem lub posypane cukrem pudrem.

Waga netto minimum 100 g.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkiem, z zakalcem.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

poz. 29 kostka piernikowa z marmoladą

Kostka piernikowa netto minimum 50g.

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład – mąka pszenna, jaja, margaryna, soda oczyszczona, cukier, przyprawy korzenne, kakao, cynamon, goździki, miód, śmietana, marmolada, oraz inne dodatki smakowe zgodne z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – kostka piernika.

Kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, oblana polewą czekoladową.

Barwa spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty.

Smak i zapach – aromatyczny (korzenny) swoisty dla kostki piernikowej.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne.

Pierniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez polewy, objawy pleśnienia, psucia.

Uszkodzenia mechaniczne, kostki piernikowe zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

Poz. 30 ciastko biszkoptowe z owocami kremem i galaretką

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład biszkopt – mąka pszenna, mąka ziemniaczana, jaja, proszek, cukier, cukier waniliowy,

Krem: budyń waniliowy lub śmietankowy, mleko, cukier, cukier waniliowy, masło,

Wierzch ciasta to owoce różne zalane galaretką owocową.

Barwa skórki – jasnobrązowa.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty.

Smak i zapach – swoisty dla ciasta biszkoptowego.

Ciastko biszkoptowe z kremem owocami i galaretką.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkiem, z zakalcem.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 31 ciastko trzy bit

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład bazy biszkoptowej – mąka pszenna, mąka ziemniaczana, jaja, proszek, cukier.

Krem kakaowy masło, mleko skondensowane, kakao.

Czekolada do dekoracji.

Barwa skórki – jasnobrązowa.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty.

Smak i zapach – swoisty dla ciasta biszkoptowego.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)