Załącznik nr 2

**Charakterystyka przedmiotu zamówienia- pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie**

***poz. 1 chleb zwykły***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

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

Skórka – brązowa do ciemnobrązowej.

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

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba.

Skład: mąka pszenna, mąka żytnia, naturalny zakwas chlebowy, drożdże, sól, woda. Chleb z pieca wsadowego.

Masa netto: od 500- 600g, chleb nie krojony i 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 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/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

***poz. 2 chleb żytni razowy***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

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

Barwa skórki – brązowa do ciemnobrązowej.

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

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba.

Skład: mąka żytnia z pełnego przemiału, mąka razowa, mąka pszenna, naturalny zakwas chlebowy, drożdże, sól, woda. Chleb żytni razowy wypiekany w formie.

Masa netto od 400-600g, 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/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy

***poz. 3 chleb razowy***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

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

Barwa skórki – brązowa do ciemnobrązowej.

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

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba.

Skład: mąka pszenna, żytnia lub mieszana mąka razowa, grube zmielenie ziarna, zawierające otręby i mające ciemniejsze zabarwienie, naturalny zakwas chlebowy, sól, woda. Chleb razowy wypiekany w formie.

Masa netto od 400-600g, 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/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy

***poz. 4 bułka pszenna duża***

Bułka pszenna netto minimum 100 g.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek.

Struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, 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 krajalności, 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. 5 Bułka grahamka***

Bułka grahamka netto minimum 100 g.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, mąki graham, wody, drożdży, soli, cukru, płatków owsianych,

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

Skórka – złocista do jasnobrązowej.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, 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, 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. 6 drożdżówka z nadzieniem***

Drożdżówka z nadzieniem: netto minimum 100 g

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek z nadzieniem.

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

Barwa skórki – złocista do jasnobrązowej.

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

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju drożdżówek.

drożdżówka z dżemem, budyniem, twarogiem i makiem, oblana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, 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, 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. 7 pączek z dżemem***

Pączek z nadzieniem: netto minimum 100 g

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem.

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

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, 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 miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, 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. 8 ciastko francuskie z jabłkiem , dżemem***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – mąka, jaja, sól, woda, tłuszcz oraz właściwej technice wykonania (ciasta francuskiego).

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

Barwa skórki – jasnobrązowa.

Miękisz – 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 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)

***poz. 9 sernik firmowy***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – wyrób cukierniczy produkowany z twarogu, jaj, masła, mąki pszennej, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – sernika.

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

Barwa spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, 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. 10 jabłecznik***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, z nadzieniem z masy jabłkowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, jaj, masła ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – jabłecznika.

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

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

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla jabłecznika.

Masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym lub innym, 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.

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

Uszkodzenia mechaniczne, jabłeczniki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

**Opakowanie:**

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

***poz. 11 makowiec -strucla***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na drożdżach, z nadzieniem z masy makowej z rodzynkami, z dodatkiem soli, mleka, cukru, jaj, masła, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – makowca.

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

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

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

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla makowca.

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

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

Makowce o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, 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. 12 babka piaskowa***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt –wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, jaj, tłuszczu, z dodatkiem mleka cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwa dla wypieku ciasta

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

Ciasto równomiernie zabarwione, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty.

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. 13 ciastko ekler***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – 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 ptysiowe 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 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)

***poz. 14 faworek***

Faworek masa netto minimum 100 g.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku faworków.

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

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, 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 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, 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 omlet***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – mąka, jaja, śmietana roślinna krem z nadzieniem owocowym .

Barwa skórki – jasnobrązowa, perfekcyjny wygląd.

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

Smak i zapach – swoisty dla ciasta biszkoptowego.

Ciastko biszkoptowe z kremem z 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 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)

***poz. 16 rogale śniadaniowe***

Rogal pszenny netto minimum 100 g.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących 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 miękiszu.

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