

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Babka (poz.1) |
|----|-----------------------------------|--|
| 2. | Charakterystyka | Wyrób otrzymywany z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkami (kakao, wanilia, cytryna, adwokat i inne) w zależności od rodzaju, w kształcie stożka lub nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, równomiernie oblane polewą, lukrem, posypana cukrem pudrem lub innymi technikami dekoracji. Barwa skórki – złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, miększ – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla babki danego rodzaju |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, bez polewy, lub niedokładnie oblane objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy uszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura $2 \pm 15^{\circ}\text{C}$ |
| 6. | Transport | Babkę należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu |

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Bułka drożdżowa z nadzieniem (poz. 2) |
|----|-----------------------------------|---|
| 2. | Charakterystyka | kształt – podłużna lub okrągła bułka, lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, miększ – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek, bułka z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej, makowej, serowej lub owocowej |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu 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 obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki masa bułki – 100g |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura $2 \pm 15^{\circ}\text{C}$ |
| 6. | Transport | Bułki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu |

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Ciasteczka bankietowe (poz. 3) |
| 2. | Charakterystyka | Wyroby otrzymane z ciasta kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, francuskiego, parzonego nie nasączone lub nasączone syropem, przekładane różnymi kremami, masami owocowymi, przetworami owocowymi i innymi, wykończone kremami, polewą, marcepanem, pomadą i innymi, ozdobione owocami, owocami z syropu, galaretką, kawą, kakao, orzechami, kształt dowolny. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne ciastka zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki masa ciastka – 50–60g |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura $2 \pm 4^{\circ}\text{C}$ |
| 6. | Transport | Ciastka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu |

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Ciasto bakaliowe (poz. 4) |
| 2. | Charakterystyka | kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, wykończony masą karmelową i orzechami barwa – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla ciasta bakaliowego. Dwa blaty czekoladowe przełożone masą budyniową |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne pierniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez masy karmelowej i orzechów, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, pierniki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura $2 \pm 15^{\circ}\text{C}$ |
| 6. | Transport | Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | 1–3 razy w tygodniu |

| | | |
|----|-----------------------------------|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Ciasto kokosowe (poz. 5) |
| 2. | Charakterystyka | kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami matowa, wykończona delikatną kratownicą z polewy czekoladowej. barwa – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla danego rodzaju ciasta. Delikatny budyń na biszkopie przykryty kokosanką. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne pierniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez polewy objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, pierniki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura $2 \pm 15^{\circ}\text{C}$ |
| 6. | Transport | Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | 1–3 razy w tygodniu |

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Ciasto „Orzechowiec” (poz. 6) |
| 2. | Charakterystyka | kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, wykończony masą orzechową. barwa – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla danego rodzaju ciasta. Cisto krucho–miodowe przełożone kremem budyniowym. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne pierniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez masy orzechowej objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, pierniki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura $2 \pm 15^{\circ}\text{C}$ |
| 6. | Transport | Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | 1–3 razy w tygodniu |

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Faworki (poz. 7) |
| 2. | Charakterystyka | Faworki otrzymane z ciasta krucho – tłuszczowego smażone na głębokim oleju, małe przeplatane kawałki posypane cukrem pudrem |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne ciastka zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki masa faworka 15g–30g |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura $2 \div 4^{\circ}\text{C}$ |
| 6. | Transport | Faworki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu w okresie świątecznym |

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Ciastka deserowe; Kremówka – karpátka Ciastko W–Z, Napoleonka Gniazdko, Grzebień francuski (poz. 8, 9, 12, 15, 26) |
| 2. | Charakterystyka | Wyroby otrzymane z ciasta kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo–tłuszczowego, francuskiego, parzonego nie nasączone lub nasączone syropem, przekładane różnymi kremami, masami owocowymi, bezą, bitą śmietaną, przetworami owocowymi i innymi, wykończone kremami, polewą, marcepanem, pomadą i innymi, ozdobione owocami, owocami z syropu, galaretką, kawą, kakao, orzechami, kształt dowolny. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne ciastka zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki masa ciastka – 90–100g |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura $2 \div 4^{\circ}\text{C}$ |
| 6. | Transport | Ciastka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu |

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Jabłecznik (poz. 10) |
| 2. | Charakterystyka | <p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym</p> <p>barwa:</p> <p>spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla jabłeczniaka,</p> <p>masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym lub innym, nie oddzielająca się od ciasta o smaku słodko kwaśnym, lekko cynamonowym</p> <p>gotowy jabłecznik w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:</p> <p>* jabłka – 7,0 kg,</p> <p>* cukier – 1,0 kg,</p> <p>* jajka – 0, 2kg,</p> |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | <p>obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne</p> <p>jabłeczniaki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, bez posypki lub lukru</p> <p>objawy pleśnienia, psucia,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, jabłeczniaki zdeformowane, zgniecione porozrywane</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p> |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C |
| 6. | Transport | Jabłecznik należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu |

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Keks (poz. 11) |
| 2. | Charakterystyka | <p>Wyrób z ciasta biszkoptowo–tłuszczowego z dodatkiem owoców z syropu, rodzynek, fig, migdałów, orzechów itp. kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwym charakterystycznym podłużnym pęknięciem, lekko błyszcząca lub matowa, wykończony polewą lub lukrem,</p> <p>barwa – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>smak i zapach – aromatyczny typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, wyczuwalne użyte dodatki tj. owoce z syropu, rodzynki, figi, migdały, orzechy it.</p> <p>masa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta z widocznymi dodatkami.</p> |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | <p>obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne</p> <p>keksy zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez polewy lub lukru</p> <p>objawy pleśnienia, psucia,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, keksy zdeformowane, zgniecione porozrywane</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p> |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C |
| 6. | Transport | Keks należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu |

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Pączki mini (poz.33) |
|----|--|--|
| 2. | Charakterystyka | <p>kształt – okrągły w kształcie nadanym przez producenta , skórka gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami matowa oblana lukrem lub posypana cukrem pudrem.</p> <p>Barwa skórki – jasnobrązowa do brązowej , której intensywność na przekroju maleje w kierunku miąższu, miękisz – równomiernie zabarwiony , suchy w dotyku o dobrej krawalności , sprężysty , równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków,</p> <p>pączki z nadzieniem z marmolady , dżemu, masy budyniowej lub owocowej .</p> |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | <p>obce posmaki , zapachy ,smak gorzki , kwaśny ,słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju ,</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>pączki o skórce oddzielającej się od miąższu, zabrudzone , spalone ,niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości , o miąższu lepkiem, z zakalcem , kruszącym się z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia , bez posypki lub lukru ,</p> <p>objawy pleśnienia , psucia, zawilgocenia,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne , pączki zdeformowane , zagniecione ,porozrywane obecność szkodników , żywych , martwych oraz ich pozostałości .</p> |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki . |
| 5. | Warunki , sposób przechowywania | Pomieszczenia wydzielone do przechowywania, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 – 15 C |
| 6. | Transport | Pączki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1 – 3 razy w tygodniu . |

| | | |
|----|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Makowiec (poz. 13) |
| 2. | Charakterystyka | <p>kształt – podłużny, walcowaty lekko spłaszczony lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym</p> <p>barwa:</p> <p>skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,</p> <p>mięgisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla makowca,</p> <p>masa makowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta drożdżowego, o smaku słodko miodowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.)</p> <p>gotowy makowiec w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:</p> <p>* mak – 4,0 kg,</p> <p>* cukier – 0, 7kg,</p> <p>* jajka – 0,5 kg,</p> |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | <p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>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 posypki lub lukru</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione porozrywane</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p> |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C |
| 6. | Transport | Makowiec należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | 1–3 razy w tygodniu |

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Mazurek (poz. 14) |
|----|-----------------------------------|---|
| 2. | Charakterystyka | <p>kształt – podstawa podłużna, kwadratowa lub w kształcie nadanym przez producenta,</p> <p>barwa:</p> <p>spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku mięksamu,</p> <p>mięksamu – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>sma i zapach – aromatyczny swoisty dla mazurka,</p> <p>masa nadzienia równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku charakterystycznym dla użytych składników (miodu, owoców śliwek, wiśni, pomarańczy itp.), słodka, posypana bakaliarni (rodzynki, orzechy, migdały itp.)</p> <p>gotowy mazurek w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż 4 kg masy owocowej.</p> |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | <p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniźny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>mazurki, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, z zakalcem, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy nadzienia, bez posypki lub lukru</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, zawiłgocenie,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, mazurki zdeformowane, zgniecione porozrywane, z płynnym oddzielającym się nadzieniem</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p> |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C |
| 6. | Transport | Mazurek należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu w okresie świątecznym |

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Pączek (poz. 16) |
|----|-----------------------------------|--|
| 2. | Charakterystyka | <p>kształt – okrągły w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, obłana lukrem lub posypana cukrem pudrem,</p> <p>barwa:</p> <p>skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku mięksamu,</p> <p>mięksamu – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>sma i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków,</p> <p>pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej lub owocowej,</p> |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | <p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły,</p> <p>przypalonego oleju</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>pączki o skórcie oddzielającej się od mięksamu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o mięksamu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, bez posypki lub lukru</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, zawiłgocenie,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione porozrywane</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p> |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki masa pączka 100g |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C |
| 6. | Transport | Pączki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu |

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Piernik (poz. 17) |
| 2. | Charakterystyka | kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, wykończony polewą barwa – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny (korzenny) swoisty dla piernika, |
| 3. | 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 porożrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C |
| 6. | Transport | Piernik należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu |

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Placek drożdżowy z owocami (poz. 18) |
| 2. | Charakterystyka | produkt – wyrób z ciasta drożdżowego z kawałkami dowolnych owoców (śliwka, gruszka, brzoskwinia, morela, banan) wykańczany cukrem pudrem lub kruszonką cukierniczą, kształt – w kształcie nadanym przez producenta, barwa: jasnożółta miękiśz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju produktu, |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, bez kruszonki zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzenia, wyroby spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiśzu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C |
| 6. | Transport | Placek drożdżowy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu |

| | | |
|----|-----------------------------------|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Rolady biszkoptowe: Rolada z bitą śmietaną (poz. 19) Rolada z jabłkiem (poz. 20) Rolada makowa (poz.34) |
| 2. | Charakterystyka | Wyroby otrzymane z ciasta biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, parzonego nie nasączone, przekładane różnego rodzaju masami (makowa, jabłkową, bitą śmietaną zależnie od rodzaju rolady, kształt charakterystyczny dla rolady w kształcie walca. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne, ciastka zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C |
| 6. | Transport | Rolady należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | 1–3 razy w tygodniu |

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Sernik wiedeński (poz. 21) |
| 2. | Charakterystyka | kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym barwa: spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękiś ciasta – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty masy serowej – białe kremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika, masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko serowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.) lub bez gotowy sernik w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż: * ser – 5,0 kg, * cukier – 1,5 kg, * jajka – 0,5 kg, |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne ,serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C |
| 6. | Transport | Sernik należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu |

| | | |
|----|---------------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Ciasto jogurtowe z owocami polskimi sezonowymi(poz.32) |
| 2. | Charakterystyka | kształt – podłużny , kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta , skórka gładka , ciasto puszyste i wilgotne , z dużą ilością owoców na wierzchu , wykończone kruszonką , lub innym dodatkiem cukierniczym barwa – równomiernie zabarwione , o dobrej krawalności równomiernie porowate i wyrośnięte stosownie do ciasta jogurtowego smak i zapach – aromatyczny swoisty dla danego rodzaju ciasta |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki , zapachy ,smak gorzki ,stony , stęchły , mdły , spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne , organiczne ciasto zabrudzone , spalone , niedopieczone o wyraźnej niewłaściwej porowatości ciasta , kruszące się bez polewy , kruszonki lub innej formy wykończenia ciasta objawy pleśnienia , psucia uszkodzenia mechaniczne, zdeformowanie , zgniecenie, porozrywanie obecność szkodników żywych , martwych , oraz ich pozostałości |
| 4. | Materiał opakowaniowy , znakowanie | opakowanie jednostkowe / opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki , sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone , czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami .Temperatura 2 -5 C |
| 6. | Transport | Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości . |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu |

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Sernik z brzoskwinia (poz. 22) |
| 2. | Charakterystyka | <p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym</p> <p>barwa:</p> <p>spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,</p> <p>miękisz ciasta – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>masy serowej – białe kremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika,</p> <p>masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko serowym z dużymi kawałkami brzoskwini</p> <p>gotowy sernik w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> * ser – 5,0 kg, * cukier – 1,5 kg, * jajka – 0,5 kg, |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | <p>obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p> |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura $2 \div 4^{\circ}\text{C}$ |
| 6. | Transport | Sernik należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu |

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Sernik jabłkowo – kokosowy (poz. 23) |
| 2. | Charakterystyka | <p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczona, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa.</p> <p>Barwa spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej na spodzie masa z jabłka prażonego następna masa serowa wykończona</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika z jabłkiem, masy równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielające się od ciasta kruchego,</p> |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | <p>obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p> |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C |
| 6. | Transport | Sernik należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu |

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Seromakowiec (poz. 24) |
|----|-----------------------------------|---|
| 2. | Charakterystyka | <p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym</p> <p>barwa:</p> <p>spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,</p> <p>miękiś ciasta – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>masy serowej – biało kremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika,</p> <p>zawartość metali zgodna z powoływana PN,</p> <p>masa serowa równomiernie rozłożona na masie makowej, nie oddzielająca się, o smaku słodko serowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.) lub bez masa makowa równomiernie rozłożona na kruchym spodzie z dodatkami (rodzynki, orzechy, migdały)</p> <p>gotowy sernik w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż:</p> <p>* ser – 3,0 kg, * mak – 2,0 kg,</p> <p>* cukier – 1,5 kg,</p> <p>* jajka – 0,5 kg,</p> |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | <p>obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>seromakowiec o suchej masie seromakowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej oraz makowej</p> <p>objawy pleśnienia, psucia,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, seromakowce zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p> |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C |
| 6. | Transport | Seromakowiec należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu |

| | | |
|----|-----------------------------------|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Ciasto „Snickers” (poz. 25) |
| 2. | Charakterystyka | kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, wykończona pokruszonymi orzechami. barwa – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla danego rodzaju ciasta. Dwa blaty jeden biszkoptowo–czekoladowy drugi jasny biszkopt przełożone podwójną masą budyniowo – czekoladową i masą budyniową |
| 3. | 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 wykończenia objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, pierniki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura $2 \pm 15^{\circ}\text{C}$ |
| 6. | Transport | Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | 1–3 razy w tygodniu |

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Ciasto „Tiramisu” (poz. 27) |
| 2. | Charakterystyka | kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta. Ciasto biszkoptowe (lub biszkopty) nasączone mocną kawą przełożone kremem z sera mascarpone, śmietany 30%, cukru pudru i żółtek . Całość posypana (opruszona) naturalnym kakao. Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla użytych składników |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne Ciasto zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez posypki z objawami pleśnienia, psucia, uszkodzone mechaniczne, zdeformowane, zgniecione. obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura $2 \pm 15^{\circ}\text{C}$ |
| 6. | Transport | Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu |

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Babeczki „Muffinki” (poz. 28) |
|----|-----------------------------------|--|
| 2. | Charakterystyka | Ciastko biszkoptowo-tłuszczowe w kształcie wysokiej babeczki o różnych smakach i różnymi dodatkami: z rodzynkami, czekoladą, bakaliami, owocami, orzechami, lub z nadzieniem i bitą śmietaną. Babeczka powinna być wypieczona, lekko popękana. Każda sztuka w papilotce (np. w foremce pergaminowej) . Waga 1 szt. 70–80g. Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla użytych dodatków. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne j zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z objawami pleśnienia, psucia, uszkodzone mechaniczne, zdeformowane, zgniecione. obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura $2 \pm 15^{\circ}\text{C}$ |
| 6. | Transport | Ciastka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu |

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Groszek ptysiowy (poz. 29) |
|----|-----------------------------------|---|
| 2. | Charakterystyka | Groszek ptysiowy – drobny wypiek z ciasta parzonego w kształcie dużych „groszków” lub dużych ziaren ciecierzycy. Składniki: tłuszcz roślinny lub masło, mąka pszenna, jajka, woda, sól, środki spulchniające. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne groszki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, groszki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe 80g –120g |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura $2 \pm 15^{\circ}\text{C}$ |
| 6. | Transport | Groszek ptysiowy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu |

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Ciasto „Malinowa chmurka” (poz. 30) |
| 2. | Charakterystyka | <p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta. Ciasto na kruchym spodzie, który pokryty jest warstwą malin wymieszanych z galaretką malinową, a następnie kremem śmietankowym z dodatkiem serka mascarpone. Całość przykryta bezą posypaną płatkami migdałów. Beza powinna być chrupka i wypieczona, lekko popękana.</p> <p>Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla malin</p> <p>Masa malinowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym, nie oddzielająca się od ciasta.</p> |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | <p>Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne</p> <p>Ciasto zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez warstwy wierzchniej z objawami pleśnienia, psucia.</p> <p>Uszkodzenia mechaniczne, ciasto zdeformowane, zgniecione .</p> <p>Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p> |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura $2 \pm 15^{\circ}\text{C}$ |
| 6. | Transport | Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu |

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Ciasto ze szpinakiem „Leśny mech” (poz. 31) |
| 2. | Charakterystyka | <p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta. Ciasto biszkoptowe ze szpinakiem (koloru zielonego), przełożone warstwą kremu śmietanowego, Ciasto lekko nasączone. Wierzch posypany pokruszonym, zielonym ciastem i pestkami granatu</p> <p>Krem śmietanowy równomiernie rozłożony w całym cieście , nie oddzielający się od ciasta.</p> <p>Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla użytych składników</p> |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | <p>Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne</p> <p>Ciasto zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez posypki lub z objawami pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechanicznego, zdeformowane, zgniecione .</p> <p>Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p> |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura $2 \pm 15^{\circ}\text{C}$ |
| 6. | Transport | Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu |