

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Chleb mieszany</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	struktura i konsystencja – podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, miększu – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, skład: mąka pszenna, żytnia, drożdże, sól smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, wilgotność pieczywa nie większa niż 42-50%
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórcie oddzielającej się od miększu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków.
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy masa bochenka – 1kg
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Chleb należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Codziennie od poniedziałku do soboty w godz. 5.30-6.00
<b>8.</b>	<b>Termin przydatności do spożycia</b>	3 dni od momentu dostarczenia do odbiorcy

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Chleb mieszany - krojony</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	struktura i konsystencja – podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, miększu – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności skład: mąka pszenna, żytnia, drożdże, sól. smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, wilgotność pieczywa nie większa niż 42-50%
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórcie oddzielającej się od miększu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków.
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy masa bochenka – 1100g – krojony i pakowany w folie
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Chleb należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Codziennie od poniedziałku do soboty w godz. 5.30-6.00
<b>8.</b>	<b>Termin przydatności do spożycia</b>	3 dni od momentu dostarczenia do odbiorcy

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Chleb razowy</b>
2.	Charakterystyka	<p>struktura i konsystencja – podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa:</p> <p>skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,</p> <p>miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, wyrób z mąki razowej żytniej, pszennej z dodatkiem nasion słonecznika</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, wilgotność pieczywa nie większa niż 42-50%</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków.</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy</p> <p>masa bochenka – 400g</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
6.	Transport	Chleb należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Codziennie od poniedziałku do soboty w godz. 5.30-6.00
8.	Termin przydatności do spożycia	3 dni od momentu dostarczenia do odbiorcy

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Chleb żytni</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	<p>struktura i konsystencja – podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa;</p> <p>skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu,</p> <p>miększ – równomiernie zabarwiony, wilgotny w dotyku o dobrej krawalności, wyrób z mąki żytniej i pszennej</p> <p>sma i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, wilgotność pieczywa nie większa niż 42-50%</p>
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	<p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórcie oddzielającej się od miększu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków.</p>
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy</p> <p>masa bochenka – 1 kg</p>
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Chleb należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Codziennie od poniedziałku do soboty w godz. 5.30-6.00
<b>8.</b>	<b>Termin przydatności do spożycia</b>	3 dni od momentu dostarczenia do odbiorcy

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Chleb 7 ziaren</b>
2.	Charakterystyka	<p>struktura i konsystencja – podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa:</p> <p>skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,</p> <p>miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, mieszanka mąk- mąka pszenna, mąka żytnia z widocznymi ziarnami</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, wilgotność pieczywa nie większa niż 42-50%</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków.</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy</p> <p>masa bochenka – 400g</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
6.	Transport	Chleb należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Codziennie od poniedziałku do soboty w godz. 5.30-6.00
8.	Termin przydatności do spożycia	3 dni od momentu dostarczenia do odbiorcy

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Chleb wieloziarnisty</b>
2.	Charakterystyka	<p>struktura i konsystencja – podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa:</p> <p>skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu. Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z maki żytniej i pszennej z widocznymi ziarnami tj: słonecznik, siemę lniane, płatki jęczmienne, płatki owsiane itp. na zakwasie, z dodatkiem soli, mleka oraz innych składników zgodnie z recepturą.</p> <p>miększ – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności,</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, wilgotność pieczywa nie większa niż 42-50%</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórcie oddzielającej się od miększu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyrażnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków,</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy</p> <p>masa bochenka – 400g</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
6.	Transport	Chleb należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Codziennie od poniedziałku do soboty w godz. 5.30-6.00
8.	Termin przydatności do spożycia	3 dni od momentu dostarczenia do odbiorcy

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Rogal pszenny 100g</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	<p>struktura i konsystencja – kształt półkolistego walca o końcach zwężonych i podgiętych do środka,</p> <p>produkt- pieczywo pszenne wyborowe, produkowane z mąki pszennej, tłuszczów roślinnych, na drożdżach z dodatkiem soli, cukru oraz innych dodatków określonych recepturą właściwą do wypieku rogali</p> <p>skórka – złocista do jasnobrązowej</p> <p>mięksiz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej kralalności, sprężysty, równomiernie porowaty</p> <p>sma i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju rogali, lekko słodki,</p> <p>wilgotność pieczywa nie większa niż 42-50%</p>
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	<p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>chleb o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, 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</p>
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy</p> <p>masa rogała – 100g</p>
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Rogale należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Codziennie od poniedziałku do soboty w godz. 5.30-6.00
<b>8.</b>	<b>Termin przydatności do spożycia</b>	3 dni od momentu dostarczenia do odbiorcy

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Bułka graham 100g</b>
2.	Charakterystyka	<p>struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata z widocznymi ziarnami (siemię lniane, słonecznik) i płatkami (pszenne, żytnie, jęczmienne, owsiane),</p> <p>produkt- pieczywo spożywcze, produkowane z mąki graham z dodatkiem mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli i cukru zgodnie z recepturą właściwą do wypieku tego typu bułek</p> <p>barwa:</p> <p>skórki – jasnobrązowa do ciemnobrązowej, posypana płatkami lub ziarnami</p> <p>mięksisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty</p> <p>sma i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek,</p> <p>wilgotność pieczywa nie większa niż 42-50%</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki 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,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy</p> <p>masa bułek – 100g</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
6.	Transport	Bułki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Codziennie od poniedziałku do soboty w godz. 5.30-6.00
8.	Termin przydatności do spożycia	3 dni od momentu dostarczenia do odbiorcy



1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Bułka pszenna 100g</b> <b>Bułka pszenna 50g</b>
2.	Charakterystyka	Wyrób z mąki pszennej, tłuszczu roślinnego, drożdży z dodatkiem cukru, soli. Struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału, barwa: 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, wilgotność pieczywa nie większa niż 42-50%
3.	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 lepkiem, 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
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy masa bułek – 100g i 50g
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
6.	Transport	Bułki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Codziennie od poniedziałku do soboty w godz. 5.30-6.00
8.	Termin przydatności do spożycia	3 dni od momentu dostarczenia do odbiorcy

Produkcja i dystrybucja w/w asortymentu spełniająca warunki HACCP.