
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CZĘŚĆ NR 4 – NABIAŁ

SEREK HOMOGENIZOWANY – produkt mleczarski wytwarzany z twarogu, uszlachetniony śmietanką z dodatkami smakowymi lub bez, poddany homogenizacji z kulturami bakterii mlekowych

Wymagania klasyfikacyjne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Smak i zapach	Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków
2.	Konsystencja i struktura	Jednolita, zwarta, widoczne cząstki użytych dodatków, dopuszczalna obecność skroplin na wieczku
3.	Barwa	Charakterystyczna dla użytych dodatków, jednolita w całej masie

Cechy dyskwalifikujące:

- niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia,
- wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **10 dni** od daty dostawy.

Opakowanie jednostkowe o masie netto od 125 g do 150 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe: „paletki” tekturowe. Nie dopuszcza się „paetek” zamkniętych, zapleśniałych

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

JOGURT OWOCOWY – produkt mleczarski o dość gęstej konsystencji, sporządzany z mleka, w którym przez 4-8 godzin w temperaturze ok. 40°–50 °C rozwijają się bakterie *Streptococcus thermophilus* oraz *Lactobacillus bulgaricus* z dodatkami smakowymi np. owoce.

Wymagania klasyfikacyjne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Skrzep rozbity; widoczne cząstki owoców
2.	Barwa	Charakterystyczna dla użytych dodatków
3.	Smak i zapach	Czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków
4.	Konsystencja	Jednolita, gęsta
5.	Zawartość tłuszczu	od 1,5 do 2,5 %

Cechy dyskwalifikujące:

- niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia,
- wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy,
- rozwodnienie,
- opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,
- **obecność w składzie żelatyny wieprzowej.**

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **10 dni** od daty dostawy.

Opakowanie jednostkowe o masie netto **do 100 g**, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe: „paletki” tekturowe. Nie dopuszcza się „paetek” zamkniętych, zapleśniałych

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

JOGURT NATURALNY – produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus bulgaricus*.

Jogurt naturalny o zawartości 2% tłuszczu

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity
2	Barwa	biała do lekko kremowej
3	Smak i zapach	czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki
4	Konsystencja	jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić; przy metodzie zbiornikowej – jednolita, gęsta

Cechy dyskwalifikujące:

- niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia,

- wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy,
- rozwodnienie,
- opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,
- **obecność w składzie żelatyny wieprzowej.**

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **10 dni** od daty dostawy.

Opakowanie jednostkowe o masie netto **do 100 g**, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe: „paletki” tekturowe. Nie dopuszcza się „paetek” zamkniętych, zapleśniałych

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

SER TOPIONY – produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, **smak śmietankowy**, zawierający 14 – 30 % tłuszczu.

Wymagania klasyfikacyjne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd zewnętrzny	Opakowanie bezpośrednio sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim
2.	Barwa i konsystencja	Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna
3.	Smak i zapach	Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia

Cechy dyskwalifikujące:

- niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia,
- wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy,
- opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki,

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.

Opakowanie jednostkowe o masie netto 100 g i kształcie zbliżonym do kostki lub prostokąta, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe: opakowanie kartonowe lub paletka kartonowa. Nie dopuszcza się

opakowań zamkniętych, zapleśniałych

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

SER TWARÓG – ser twarogowy **półtłusty** niedojrzewający zwany twarogiem, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki.

Wymagania klasyfikacyjne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Smak i zapach	Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji
2.	Konsystencja i struktura	Jednolita, zwarta, bez grudek
3.	Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie

Cechy dyskwalifikujące:

- niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie,
- wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy,
- rozwodnienie,
- opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **10 dni** od daty dostawy.

Opakowanie jednostkowe o masie netto 200 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe: karton tekturowy. Nie dopuszcza się opakowań zamkniętych, zapleśniałych

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

MLEKO W PROSZKU - mleko wyprodukowane metodą rozpyłową z mleka pasteryzowanego, przeznaczone również dla dzieci od 6 miesiąca życia. Rodzaj mleka – pełne, zawartość tłuszczu 26%.

Wymagania klasyfikacyjne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Proszek sypki, jednolity, drobno rozpylony; dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się
2.	Barwa	Białokremowa, jednolita
3.	Smak i zapach	Typowy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych smaków i zapachów
4.	Zanieczyszczenia mechaniczne	Niedopuszczalne

Cechy dyskwalifikujące:

- zanieczyszczenia mechaniczne,
- oznaki psucia,
- trwałe zbrylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **4 miesiące** od daty dostawy.

Opakowania jednostkowe o masie netto 400 g do 500 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

ŚMIETANA 18% – produkt pasteryzowany o zawartości tłuszczu 18%; poddany procesowi fermentacji z użyciem kultur bakterii mlekowych

Wymagania klasyfikacyjne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd i barwa	Płyn jednorodny, bez podstoju serwatki, barwa jednolita od jasnokremowej do kremowej
2.	Smak i zapach	Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy
3.	Konsystencja	Płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana - zawieszista

Cechy dyskwalifikujące:

- niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia,
- wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy,

- rozwodnienie,
- opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **7 dni** od daty dostawy.

Opakowanie jednostkowe o pojemności 200 - 400 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

SER ŻÓŁTY – ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu.

Wymagania klasyfikacyjne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Oczkowanie	Oczka okrągłe i owalne wielkości nie przekraczającej dużej czereśni, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki
2.	Konsystencja	Mięsz elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny
3.	Barwa	W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie
4.	Smak i zapach	Delikatny, lekki posmak pasteryzacji, aromatyczny

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 2 miesiące.

Cechy dyskwalifikujące:

- niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia,
- wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy,
- opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone;
- zanieczyszczenia mechaniczne;
- zdeformowane kształty.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.

Opakowanie jednostkowe o masie netto od 2,5 kg do 4,0 kg w kształcie bloku, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

SEREK ZIARNISTY - Ser twarogowy ziarnisty, kwasowo-podpuszczkowy, terminowany z dodatkiem śmietanki i soli wyprodukowany z odtłuszczonego mleka pasteryzowanego z dodatkiem pasteryzowanej śmietanki przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Smak i zapach	Śmietankowy, dopuszczalny lekko kwaśny, lekko słony, czysty, łagodny, lekki posmak pasteryzacji
2	Konsystencja i struktura	Ziarna nieregularne, różnej wielkości, dopuszcza się lekki opływ śmietanki
3	Barwa	biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienia składników,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **7 dni** od daty dostawy.

Opakowanie jednostkowe o masie 180 – 220 g. Opakowanie powinno być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe: „paletki” tekturowe. Nie dopuszcza się „paetek” zamkniętych, zapleśniałych

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

MASŁO EKSTRA – produkt wysokotłuszczowy otrzymywany wyłącznie z mleka krowiego w wyniku tzw. zmaśniania odpowiednio przygotowanej śmietany lub śmietanki, zawierający min. 82 % tłuszczu.

Wymagania klasyfikacyjne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd, barwa	jednostka starannie uformowana; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; powierzchnia gładka
2.	Konsystencja	jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą
3.	Smak i zapach	Mleczny, lekko tłuszczowy

Cechy dyskwalifikujące:

- niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie,
- wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obecne posmaki i zapachy,
- przekroczenie normy zawartości wody, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek,
- opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,
- zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania,
- zanieczyszczenia mechaniczne.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.

Opakowanie jednostkowe o masie netto 200 – 250 g w kształcie zbliżonym do kostki.

Opakowanie powinno być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Oznakowanie powinno zawierać:

- nazwa produktu,
- wykaz składników,
- termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości,
- dane identyfikujące producenta,
- masa netto lub liczba sztuk w opakowaniu,
- warunki przechowywania.

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

SEREK TOPIONY – produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, **smak śmietankowy**, zawierający 14 – 30 % tłuszczu.

Wymagania klasyfikacyjne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd zewnętrzny	Opakowanie bezpośrednio sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim
2.	Barwa i konsystencja	Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna
3.	Smak i zapach	Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia

Cechy dyskwalifikujące:

- niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia,
- wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obecne posmaki i zapachy,
- opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.

Opakowanie jednostkowe o masie netto 25 g – 30 g i kształcie zbliżonym do trójkąta, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.