***Załącznik nr 6.2 do SWZ***

*Załącznik nr 1 do umowy dla zadania nr 2*

**opis przedmiotu zamówienia CZĘŚĆ 2**

***opracował: Szef Służby Żywnościowej cz. p.o st. chor. sztab. Piotr NUSSLER***

na podstawie opisu przedmiotu zamówienia sporządzonego przez

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowego Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**minimalne wymagania jakościowe**

**drożdżówkA z nadzieniem**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania drożdżówek z nadzieniem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego drożdżówek z nadzieniem przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie- Metody badań
* PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego

**1.3 Określenie produktu**

**Drożdżówki z nadzieniem**

Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady, sera lub masy budyniowej wykończone kruszonką, itp.

**2.Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Drożdżówki z nadzieniem o masie jednostkowej wynoszącej 100g.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt okrągły, podłużny, powierzchnia górna wykończona kruszonką, niedopuszczalne wyroby zdeformowane zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252  PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem, niedopuszczalne grudki surowców |
| 3 | Barwa  - skórki  - miękiszu  - nadzienia | Złocista do jasnobrązowej  Kremowa  Charakterystyczna dla użytych surowców |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 5 | Objawy zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88106 |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**drożdżówkA z jagodami**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania drożdżówek z jagodami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego drożdżówek z jagodami przeznaczonych dla odbiorcy..

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie- Metody badań
* PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego

**1.3 Określenie produktu**

**Drożdżówka z jagodami**

Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z jagód, może być wykończony kruszonką lub cukrem pudrem

1. **Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Drożdżówki z jagodami o masie jednostkowej wynoszącej 100g.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt okrągły, podłużny, powierzchnia górna wykończona kruszonką lub cukrem pudrem, niedopuszczalne wyroby zdeformowane zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252  PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem, niedopuszczalne grudki surowców |
| 3 | Barwa  - skórki  - miękiszu  - nadzienia | Złocista do jasnobrązowej  Kremowa  Charakterystyczna dla użytych surowców |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 5 | Objawy zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88106 |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ciasto drożdżowe z owocami**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciasta drożdżowego z owocami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciasta drożdżowego z owocami przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego

**1.3 Określenie produktu**

**Ciasto drożdżowe z owocami**

Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z dodatkiem owoców (jabłka, śliwki), wykończone kruszonką lub cukrem pudrem

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt nadany formą, z równymi brzegami, powierzchnia górna wykończona kruszonką lub cukrem pudrem, na powierzchni górnej widoczne owoce, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252  PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, na przekroju widoczne owoce, niedopuszczalny miękisz z owocami opadniętymi na dno wyrobu, niedopuszczalne grudki surowców i występowanie zakalca, |
| 3 | Barwa  - skórki  - miękiszu  - owoców | Złocista do jasnobrązowej  Kremowa  Charakterystyczna dla zastosowanych owoców zmieniona procesem technologicznym |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 5 | Objawy zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88106 |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ciasto brownie**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciasta brownie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciasta brownie przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Ciasto brownie**

Ciasto o charakterystycznym smaku czekoladowym, barwie brunatnej, nieglazurowane, bez nadzienia, bez dodatków

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt podłużny, kwadratowy lub nadany formą w której wyrób został wypieczony, powierzchnia sucha, gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni, przypalone | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Jednolita, ciemnobrązowa, |
| 3 | Konsystencja i struktura | Konsystencja półmiękka, ścisła, miękisz lekko porowaty, wilgotny, o dobrej krajalności; niedopuszczalne grudki surowców |
| 4 | Smak i zapach | Aromatyczny, intensywnie czekoladowy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**placek drożdżowy**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania placka drożdżowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego placka drożdżowego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego

**1.3 Określenie produktu**

**Placek drożdżowy**

Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z dodatkiem rodzynek, wykończone kruszonką

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt nadany formą, z równymi brzegami, powierzchnia górna wykończona kruszonką, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, niedopuszczalne grudki surowców |
| 3 | Barwa  - skórki  - miękiszu | Złocista do jasnobrązowej  Kremowa |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 5 | Objawy zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88106 |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**pączek**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pączków.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pączków przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego

**1.3 Określenie produktu**

**Pączki**

Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady, dżemu, smażone w tłuszczu, wykańczane cukrem pudrem

1. **Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Masa pojedynczego pączka powinna wynosić 70g.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt okrągły, wykończone cukrem pudrem, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252  PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz drobno i średnio nieco nierównomiernie porowaty, sprężysty, suchy w dotyku, elastyczny z typowym niewielkim rozwarstwieniem na granicy użytego nadzienia; niedopuszczalne grudki surowców |
| 3 | Barwa  - skórki  - miękiszu | Jasnobrązowa do brązowej z widoczną obwódką o jaśniejszym zabarwieniu lub bez obwódki  Kremowa |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, z nieco wyczuwalnym tłuszczem użytym do smażenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 5 | Objawy zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88106 |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**makowiec**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makowca.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makowca przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego

**1.3 Określenie produktu**

**Makowiec**

Wyrób z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami), zwijane, przekładane masą makową zawierającą co najmniej 20% maku, z dodatkiem rodzynek (nie mniej niż 10%), wykańczane glazurą, pomadą, cukrem pudrem lub kruszonką, grubość masy makowej nie mniej niż 1,5cm

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt podłużny, walcowaty lekko spłaszczony lub w kształcie nadanym przez producenta, powierzchnia górna wykończona kruszonką, pomadą, cukrem pudrem itp., niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz drobno porowaty z widocznymi zwojami półproduktów użytych do przekładania, tj. masą makową, niedopuszczalne grudki surowców |
| 3 | Barwa  - skórki  - miękiszu | Złocista do jasnobrązowej  Kremowa |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 5 | Objawy zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88106 |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**mazurek**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mazurków.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mazurków przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Mazurki**

Wyroby z ciasta kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, przekładane masą owocową, ozdabiane, kształty różnorodne

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt podłużny, kwadratowy lub inny dowolny nadany przez producenta;  niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni, ze sztucznymi elementami dekoracyjnymi (papier, wosk, parafina) | PN-A-74252  PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Barwa powierzchni niewykończonej:  - od złocistej do jasnobrązowej;  Barwa powierzchni wykończonej:  - polewą kakaową - brązowa  - galaretką - transparentna lub inna w zależności od zabarwienia galaretki, dokładnie pokrywająca owoce użyte do dekoracji  - glazurą - biała lub inna w zależności od zabarwienia glazury |
| 3 | Konsystencja i struktura | Warstwa lub warstwy ciasta biszkoptowego lub biszkoptowo- tłuszczowego o drobnej i równomiernej porowatości, ściśle połączonej z półproduktami użytymi do wytwarzania mazurków,  struktura ciast innych, łączonych z ciastem biszkoptowym lub biszkoptowo- tłuszczowym, charakterystyczna dla danego rodzaju ciasta;  niedopuszczalne grudki surowców, zakalec, niewłaściwej jakości półprodukty, np. rozlewający się krem, obecność w kremie nierozpuszczonego cukru lub grudek tłuszczu |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i półproduktów, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**sernik**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sernika.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sernika przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Sernik**

Wyrób otrzymany z masy serowej (zawierającej nie mniej niż 50% sera twarogowego) z dodatkiem rodzynek, skórki pomarańczowej itp., na spodzie z ciasta kruchego, wykańczany lukrem lub innymi dodatkami cukierniczymi; grubość masy serowej nie mniej niż 3,5cm, a ciasta kruchego nie więcej niż 1,5cm

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt nadany formą; powierzchnia gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym;  masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego;  niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej,  Masy serowej – jasnokremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie |
| 3 | Konsystencja i struktura | Miękisz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty, w masie serowej widoczne dodatki np. rodzynki, itp.; niedopuszczalne występowanie zakalca |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252 na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**babka w polewie**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania babki w polewie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego babki w polewie przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Babka w polewie**

Wyrób z ciasta biszkoptowego lub biszkoptowo- tłuszczowego oblany polewą kakaową, przybierający kształt formy, w której był wypieczony

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt nadany formą w której wyrób był wypieczony powierzchnia gładka lub może mieć charakterystyczne podłużne pęknięcie;  niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, niedokładnie pokryte polewą, ze śladami pleśni | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Powierzchni bez polewy - złocista do jasnobrązowej;  Powierzchni pokrytej polewą kakaową – brązowa;  Barwa miękiszu - kremowa do jasnożółtej |
| 3 | Konsystencja i struktura | Struktura drobnoporowata, elastycznokrucha; niedopuszczalne grudki surowców, zakalec |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* termin przydatności do spożycia,
* masę netto,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**jabłecznik**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jabłecznika.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jabłecznika przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Jabłecznik**

Wyrób z ciasta kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, przekładane masą jabłkową zawierającą nie mniej niż 65% jabłek), ozdabiane cukrem pudrem; grubość masy jabłkowej w cieście nie mniej niż 3cm, grubość płatów ciasta nie więcej niż 1,5cm

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt nadany formą; powierzchnia gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, wykończona cukrem pudrem  masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta;  grubość masy jabłkowej nie mniej niż 3cm;  niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni | PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty, o dobrej krajalności, niedopuszczalne grudki surowców, zakalec |
| 3 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców, smak masy jabłkowej słodko-kwaśny, lekko cynamonowy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**piernik**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania piernika.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego piernika przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów

**1.3 Określenie produktu**

**Piernik**

Pieczywo porowate o charakterystycznym smaku korzennym, barwie brunatnej o zawartości cukrów w wypieczonym cieście nie mniejszej niż 30%(m/m), nieglazurowane, bez nadzienia, z dodatkiem (owoców kandyzowanych lub suszonych, orzechów, rodzynek) w ilości nie mniejszej niż 8%

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt podłużny, kwadratowy lub nadany formą w której wyrób został wypieczony, powierzchnia sucha, gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Jednolita, ciemnozłocista do brązowej; dopuszcza się barwę nieco ciemniejszą lub jaśniejszą na spodach pierników |
| 3 | Konsystencja i struktura | Konsystencja półmiękka, miękisz równomiernie porowaty i wyrośnięty o dobrej krajalności, z widocznymi cząstkami dodatków; niedopuszczalne grudki surowców, zakalec |
| 4 | Smak i zapach | Aromatyczny, korzenny, typowy dla pierników i zastosowanych surowców, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 30,0 | PN-A-88023 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)=4mol/l, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 0,05 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**piernik w polewie**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania piernika w polewie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego piernika w polewie przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów

**1.3 Określenie produktu**

**Piernik w polewie**

Pieczywo porowate o charakterystycznym smaku korzennym, barwie brunatnej o zawartości cukrów w wypieczonym cieście nie mniejszej niż 30%(m/m), o powierzchni pokrytej polewą kakaową, bez dodatków i nadzienia

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt podłużny, kwadratowy lub nadany formą w której wyrób został wypieczony, powierzchnia piernika sucha, polewy lekko błyszcząca,  niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Piernika - jednolita, ciemnozłocista do brązowej;  powierzchni pokrytej polewą kakaową - brązowa,  dopuszcza się barwę nieco ciemniejszą lub jaśniejszą na spodach pierników |
| 3 | Konsystencja i struktura | Konsystencja półmiękka, miękisz równomiernie porowaty i wyrośnięty, o dobrej krajalności; niedopuszczalne grudki surowców, zakalec |
| 4 | Smak i zapach | Aromatyczny typowy dla pierników i zastosowanych surowców, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 30,0 | PN-A-88023 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)=4mol/l, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 0,05 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**keks**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania keksów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego keksów przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Keks**

Wyrób z ciasta biszkoptowo - tłuszczowego z dodatkiem owoców z syropu, rodzynek, fig, migdałów, orzechów itp. w ilości nie mniejszej niż 25%

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt nadany formą; powierzchnia gładka; może mieć charakterystyczne podłużne pęknięcie;  niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Powierzchni - złocista do jasnobrązowej;  Miękiszu - kremowa; |
| 3 | Konsystencja i struktura | Struktura średnioporowata, elastycznokrucha, widoczne dodatki np. owoce, rodzynki, figi, migdały itp.; niedopuszczalny miękisz z bakaliami opadniętymi na dno wyrobu, występowanie zakalca i ciemniejszych smug ciasta |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, wyczuwalne użyte dodatki, np. owoce, rodzynki, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.