**Załącznik nr 8 do SWZ 14/2024**

# Zadanie nr 4

# PIECZYWO

# Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

|  |  |
| --- | --- |
| **Pieczywo** | |
| **Opakowanie, opakowanie transportowe** | Chleb folia, czyste kosze, właściwie oznakowane: nazwa i adres producenta, rodzaj pieczywa, masa jednostkowa, data przydatności  Bułki, pieczywo cukiernicze luzem lub przełożone papierem pergaminowym, czyste kosze, prawidłowo oznakowane,  Bułka tarta torebki papierowe lub foliowe właściwie oznakowane; wszystkie opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych ( mi. In. zakażenia laseczką ziemniaczaną: śluzowacenie, utrata elastyczności miękiszu, ciągnące się, przezroczyste nitki) i bakterii chorobotwórczych, bez objawów choroby kredowej ( białe plamy w miękiszu) |
| **kształt** | Typowy dla rodzaju, regularny, utrwalony podczas wypieku, bez zmian podczas transportu i przechowywania, niedopuszczalne zniekształcenia, zgniecenia |
| **barwa** | w przypadku pieczywa z dużą zawartością cukru barwa rumiana |
| **skórka** | Równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju, sprężysta, ściśle związana z miękiszem, o barwie zanikającej w kierunku miękiszu, grubość skórki nie mniejsza niż 2 mm ale nie gruba i jasna lub spalona, powierzchnia gładka, błyszcząca, nie popękana ( dopuszczalne nieznaczne popękania), bez uszkodzeń mechanicznych,  bez pęcherzy, |
| **miękisz** | Elastyczny, równomiernie porowaty, o drobnych porach z cienkimi ściankami, bez zakalca, bez grudek mąki, nie powinien się kruszyć, rozpadać, bez pustych miejsc, całkowicie wypełniony |
| **Smak i zapach** | Przyjemny, pszenne – lekko słodki, cukiernicze – słodki z posmakiem dodatków, bakalii, żytnie – lekko kwaśny, chleb żytni razowy wyraźny smak i zapach kwaśny,  niedopuszczalne zapachy i smaki obce |
| **wilgotność** | 42 – 52 % w zależności od rodzaju, 48 – 52 % żytnie, pszenne 42 – 50 % |
| **kwasowość** | Pszenne, zwykłe i wyborowe 3 – 5 °, pszenne półcukiernicze 3 °, mieszane od 5 ( bułki ) do 7-10 chleb, razowe 8 - 11° |
| **porowatość** | Pszenne 73 – 83 %, żytnie 55 – 70 % |
| **Masa właściwa** | Chleb skórka stanowi 10 – 25 % ogólnej masy, pieczywo drobne 35–42 % Wymagana masa poszczególnego asortymentu 1 szt: chleb zwykły, razowy krojony,  pszenny 0,5 kg; chleb razowy 0,5 kg; bułka pszenna 70g; bagietka pszenna długa 150 – 200g, bułka tarta 0,5 kg; makowiec 0,5- 0,6 kg; babka piaskowa 0,5 kg; bułka wieloziarnista 70g, bułka grahamka 70g, bułka hot dog 60 g, chleb tostowy pszenny 0,5kg – 0,7kg, |

|  |  |
| --- | --- |
| **Chleb razowy** | |
| **Opakowanie, opakowanie transportowe** | Chleb folia, czyste kosze, właściwie oznakowane: nazwa i adres producenta, rodzaj pieczywa, masa jednostkowa  czyste kosze, prawidłowo oznakowane,  wszystkie bezpośrednie opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, bochenki o wadze 0,5 kg |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych ( mi. In. zakażenia laseczką ziemniaczaną: śluzowacenie, utrata  elastyczności miękiszu, ciągnące się, przezroczyste nitki) i bakterii chorobotwórczych, bez objawów choroby kredowej ( białe plamy w miękiszu) |
| **kształt** | Typowy dla rodzaju, regularny, utrwalony podczas wypieku, bez zmian podczas transportu przechowywania, niedopuszczalne zniekształcenia i zgniecenia |
| **barwa** | brązowa, charakterystyczna dla użytego surowca |
| **skórka** | Równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju, sprężysta, ściśle związana z miękiszem, o barwie zanikającej w kierunku miękiszu, grubość skórki nie mniejsza niż 2 mm ale nie gruba i jasna lub spalona, powierzchnia gładka, błyszcząca, nie popękana ( dopuszczalne nieznaczne popękania), bez uszkodzeń mechanicznych,  bez pęcherzy, |
| **miękisz** | Elastyczny, równomiernie porowaty, o drobnych porach z cienkimi ściankami, bez zakalca, bez grudek mąki, nie powinien się kruszyć, rozpadać, bez pustych miejsc, całkowicie wypełniony |
| **Smak i zapach** | Przyjemny, niedopuszczalne zapachy i smaki obce |
| **wilgotność** | 42 – 52 % w zależności od rodzaju, 48 – 52 % razowe , pszenne 42 – 50 % |
| **kwasowość** | Pszenne, zwykłe i wyborowe 3 – 5 °, mieszane od 5 ( bułki ) do 7-10 chleb, razowe 8 – 11° |
| **porowatość** | Pszenne 73 – 83 %, razowe 55 – 70 % |
| **Masa właściwa** | Chleb skórka stanowi 10 – 25 % ogólnej masy, Masa netto bochenka 500g |
| **Skład** | mąka razowa 94%,mąka pszenna 6%, woda, płatki ziemniaczane 4%, sól 2%, drożdże 0,8%, olej 0,4% -do smarowania foremek; wartość odżywcza 100 g produktu energia 219-  220 kcal, węglowodany 45-46 g, tłuszcz 1,10 – 1,30 g; białko 4,0-4,1g |