1. **CHLEB ZWYKŁY**

Chleb mieszany krojony foliowany (masa bochenka **320 g**).

1. **wymagania klasyfikacyjne:**
   * struktura i konsystencja – podłużny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca;
   * barwa:
   1. skórka – brązowa do ciemnobrązowej,
   2. miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku;
   * smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba.
2. **cechy dyskwalifikujące:**
3. obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły;
4. zanieczyszczenia mechaniczne;
5. chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli;
6. objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
7. uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione;
8. obecność szkodników;
9. brak oznakowania bochenków.
10. **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

* opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy;
* **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

**Bochenek powinien być zapakowany w worek przeznaczony do kontaktu z żywnością zamknięty taśmą klejącą przeznaczoną do tego celu**

1. **termin przydatności do spożycia: min. 5 dni od daty dostawy**
   1. **CHLEB PSZENNY**

Chleb pszenny **foremkowy** krojony foliowany (masa bochenka **320 g).**

1. **wymagania klasyfikacyjne:**

* struktura i konsystencja – bochenek wypiekany w prostokątnej foremce, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca;
* barwa:

1. skórka – brązowa do ciemnobrązowej,
2. miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku;

* smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba.

1. **cechy dyskwalifikujące:**

* obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły;
* zanieczyszczenia mechaniczne;
* chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli;
* objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
* uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione;
* obecność szkodników;
* brak oznakowania bochenków.

1. **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

* opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy;
* **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

* **Bochenek powinien być zapakowany w worek przeznaczony do kontaktu z żywnością zamknięty taśmą klejącą przeznaczoną do tego celu**

1. **termin przydatności do spożycia: min. 5 dni od daty dostawy**

**DROŻDŻÓWKA Z NADZIENIEM**

Drożdżówka z nadzieniem (masa od 95 g do 110 g) - pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek – drożdżówek z nadzieniem.

* **wymagania klasyfikacyjne:**

kształt – podłużna, okrągła lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą;

barwa:

skórki – złocista do jasnobrązowej,

miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty;

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla drożdżówki z nadzieniem;

nadzienie bułki: marmolada, dżem, masa budyniowa, makowa, serowa lub owocowa.

* **cechy dyskwalifikujące:**
* obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły,
* zanieczyszczenia mechaniczne;
* bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia;
* objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
* uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione;
* obecność szkodników.
* **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

1. opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy;

* **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

* **termin przydatności do spożycia: min. 2 dni od daty dostawy**

**BUŁKA TARTA**

Bułka tarta - produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień.

* **wymagania klasyfikacyjne:**

1. struktura i konsystencja – sypka, bez grudek;

* barwa naturalna, może być niejednolita;
* smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa;
* **cechy dyskwalifikujące:**

1. obce posmaki, zapachy,
2. zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
3. objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
4. obecność szkodników,
5. brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

* **opakowanie i oznakowanie dostawy:**
* opakowanie jednostkowe – torba papierowa lub torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o pojemności od 500 g do 1000 g;
* **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

* **termin przydatności do spożycia: min. 3 miesiące od daty dostawy**

**CHLEB RAZOWY**

Chleb żytni razowy **foremkowy** (masa bochenka **320 g)** - pieczywo spożywcze żytnie, produkowane z mąki żytniej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach,   
z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych   
i konserwujących zgodnie z recepturą.

1. **wymagania klasyfikacyjne:**

* struktura i konsystencja –bochenek wypiekany w prostokątnej foremce, skórka chropowata
* barwa:

1. skórka – brązowa do ciemnobrązowej,
2. miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku;

* smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba.

1. **cechy dyskwalifikujące:**

* obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły;
* zanieczyszczenia mechaniczne;
* chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli;
* objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
* uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione;
* obecność szkodników;
* brak oznakowania bochenków.

1. **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

* opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy;
* **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

**Bochenek powinien być zapakowany w worek przeznaczony do kontaktu z żywnością zamknięty taśmą klejącą przeznaczoną do tego celu**

1. **termin przydatności do spożycia: min. 5 dni od daty dostawy**

**BUŁKA PSZENNA**

Bułki pszenne (bułki o masie od 40 g do 50 g) – pieczywo spożywcze pszenne, produkowane z mąki pszennej, słodu, zakwasu lub drożdży, soli, wody bądź mleka oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek

**a) wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem promienistymi bruzdami na wierzchu lub bez, skórka chropowata

barwa:

* + skórka – żółta, złocista do jasnobrązowej,
  + miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek;

* **dopuszczalne tolerancje:** dopuszcza się niewielką, ilość mąki na skórce;
* **cechy dyskwalifikujące:**

1. obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły;
2. zanieczyszczenia mechaniczne;
3. rogale o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli;
4. objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
5. uszkodzenia mechaniczne, rogale zdeformowane, zgniecione
6. obecność szkodników.

* **opakowanie i oznakowanie dostawy:**
* opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy;
* **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

* **termin przydatności do spożycia: min. 2 dni od daty dostawy**